



SF FORMATIONS | SAS, société par actions simplifiée au capital social de 1 000,00 € |
N° SIRET 892.767.617.00012 | N° de TVA FR70892767617 ·
Certification Qualiopi n° ATA 135 2024 | Enregistré sous le numéro 768 200 998 82
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

PROGRAMME DE FORMATION

L'art de la cuisine italienne : tradition, technique et responsabilité

Objectif général

Permettre à des cuisiniers professionnels d'acquérir les techniques, les savoir-faire et la philosophie de la cuisine italienne à travers la réalisation de trois plats emblématiques, tout en intégrant une démarche éco-responsable et éthique dans le choix des produits et la gestion des ressources.

Public concerné

Cuisiniers, chefs de partie, chefs de cuisine, restaurateurs souhaitant développer leurs compétences en gastronomie italienne et intégrer une démarche RSE à leur pratique.

Prérequis

- Avoir une expérience professionnelle en restauration ou en cuisine.
- Maîtriser les bases techniques de la cuisine (taillages, cuissons, sauces, hygiène).

Durée et modalités

Durée totale : 14 heures (4 modules de 3h30)

Modalité : Présentiel, en laboratoire

Effectif : 6 à 8 participants maximum

Inter-entreprise

Compétences visées



SF FORMATIONS | SAS, société par actions simplifiée au capital social de 1 000,00 € |
N° SIRET 892.767.617.00012 | N° de TVA FR70892767617 ·
Certification Qualiopi n° ATA 135 2024 | Enregistré sous le numéro 768 200 998 82
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

- Maîtriser les techniques culinaires traditionnelles italiennes relatives à trois plats emblématiques.
- Comprendre et appliquer les principes de la cuisine italienne authentique (produits, gestes, philosophie).
- Intégrer la démarche RSE dans la sélection des produits, la gestion des déchets et l'organisation du poste.
- Réaliser des plats esthétiques, gustatifs et respectueux des valeurs italiennes et environnementales.

MODULE 1 : Comprendre l'art culinaire italien et les fondamentaux RSE en cuisine

Durée : 3h30

Objectif pédagogique

Découvrir les fondements culturels, techniques et éthiques de la cuisine italienne et comprendre comment les appliquer dans une démarche RSE en restauration.

Contenus principaux

- Les piliers de la cuisine italienne : simplicité, authenticité, terroir, saisonnalité
- Les labels et appellations italiennes (DOP, IGP, Slow Food)
- La sélection responsable des produits : circuits courts, saisonnalité, traçabilité
- Gestion éthique des déchets alimentaires et des ressources (eau, énergie)
- Présentation des trois plats à réaliser :
 - Risotto alla Milanese
 - Lasagne alla Bolognese
 - Tiramisu traditionnel

Outils et exercices



SF FORMATIONS | SAS, société par actions simplifiée au capital social de 1 000,00 € |
N° SIRET 892.767.617.00012 | N° de TVA FR70892767617 ·
Certification Qualiopi n° ATA 135 2024 | Enregistré sous le numéro 768 200 998 82
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

- Présentation interactive sur la philosophie culinaire italienne
- Dégustation commentée de produits de base (huiles, fromages, riz, farines)
- Atelier collectif : identification d'alternatives locales aux produits importés
- Fiche d'analyse RSE adaptée au métier de cuisinier

Évaluation

Quiz de compréhension + restitution orale sur les pratiques RSE applicables dans leur cuisine.

MODULE 2 : Maîtriser les techniques traditionnelles italiennes : le Risotto et la Lasagne

Durée : 5h30

Objectif pédagogique

Mettre en œuvre les techniques italiennes authentiques à travers la réalisation d'un risotto et d'une lasagne, en respectant les gestes, les produits et les équilibres aromatiques.

Contenus principaux

- Choix et préparation des ingrédients (riz, bouillon, parmesan, viande, béchamel, pâte fraîche)
- Techniques fondamentales : cuisson du riz, liaison, nappage, gestion de la température
- Réalisation pas à pas :
 - Risotto alla Milanese (avec bouillon maison et safran)
 - Lasagne alla Bolognese (préparation du ragù, de la béchamel, du montage et de la cuisson)
- Gestion des matières premières et réduction du gaspillage
- Optimisation énergétique (cuissons, stockage, conservation)



SF FORMATIONS | SAS, société par actions simplifiée au capital social de 1 000,00 € |
N° SIRET 892.767.617.00012 | N° de TVA FR70892767617 ·
Certification Qualiopi n° ATA 135 2024 | Enregistré sous le numéro 768 200 998 82
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Outils et exercices

- Démonstration du formateur suivie de reproduction par les participants
- Observation guidée des textures, du nappage et des arômes
- Fiches recettes techniques avec variables RSE (origine des produits, alternatives végétales ou locales)
- Analyse collective : “ce qui rend un plat italien authentique”

Évaluation

Observation par le formateur à l'aide d'une grille critériée (maîtrise technique, organisation, hygiène, respect de la philosophie italienne).

MODULE 3 : Le dessert italien et la valorisation des pratiques durables

Durée : 5h00

Objectif pédagogique

Réaliser un dessert italien emblématique en appliquant les techniques professionnelles et valoriser les engagements RSE dans la communication et la présentation culinaire.

Contenus principaux

- Réalisation du Tiramisu traditionnel : choix des ingrédients (œufs frais, mascarpone artisanal, café, cacao)
- Techniques d'émulsion, de montage et d'équilibre gustatif
- Hygiène et sécurité alimentaire liées aux préparations froides
- Création d'une version alternative durable : tiramisu local ou revisité à base de produits de saison



SF FORMATIONS | SAS, société par actions simplifiée au capital social de 1 000,00 € |
N° SIRET 892.767.617.00012 | N° de TVA FR70892767617 ·
Certification Qualiopi n° ATA 135 2024 | Enregistré sous le numéro 768 200 998 82
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

- Communication et valorisation de la démarche éthique auprès des clients (menu, discours, sourcing)

Outils et exercices

- Atelier pratique complet de réalisation et dressage du tiramisu
- Débrief collectif : comparaison entre version traditionnelle et alternative responsable
- Atelier de communication : raconter l'histoire d'un plat italien dans une carte de restaurant
- Fiche de synthèse “Cuisine italienne et responsabilité professionnelle”

Évaluation

- Dégustation évaluée selon une grille (équilibre, texture, authenticité, créativité responsable)
- Présentation orale du plat et de la démarche RSE associée.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Alternance de démonstrations, d'ateliers pratiques et d'apports théoriques contextualisés
- Dégustations commentées et analyses sensorielles
- Mises en situation professionnelles (service, communication client)
- Échanges de pratiques et retours d'expérience entre participants
- Supports pédagogiques : fiches recettes, grilles d'analyse RSE, fiches techniques des produits

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations formatives en continu lors des ateliers pratiques



SF FORMATIONS | SAS, société par actions simplifiée au capital social de 1 000,00 € |
N° SIRET 892.767.617.00012 | N° de TVA FR70892767617 ·
Certification Qualiopi n° ATA 135 2024 | Enregistré sous le numéro 768 200 998 82
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

- Évaluation sommative finale : production culinaire complète (entrée, plat, dessert) avec argumentaire RSE
 - Questionnaire de satisfaction et attestation de compétences en fin de formation
-

RÉSULTATS ATTENDUS

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Réaliser trois plats emblématiques italiens dans le respect des traditions culinaires et des techniques authentiques
- Intégrer les principes de la cuisine durable dans leurs pratiques quotidiennes
- Valoriser la démarche RSE de leur établissement à travers leur carte et leur discours professionnel
- Sensibiliser leur équipe à une approche responsable, locale et respectueuse de la culture italienne