

Rational iCombi Pro & cuisson professionnelle

Version 1 — Mise à jour le 13/07/2026 · Maîtrise Culinaire

3,5 h (demi-journée) ou 7 h (journée)

Intra-entreprise

Présentiel

Éligible OPCO · AFDAS · AKTO · FIFPL

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- prendre en main le Rational iCombi Pro et naviguer dans ses fonctions ;
- sélectionner et régler les modes de cuisson adaptés aux préparations de l'établissement ;
- organiser sa production autour de l'équipement pour gagner en efficacité ;
- appliquer les règles de sécurité et les bonnes pratiques d'utilisation et d'entretien.

PUBLIC VISÉ

Toute équipe de cuisine utilisant ou s'apprêtant à utiliser le Rational iCombi Pro : brigades, chefs, responsables de production.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis. Disposer d'un four Rational iCombi Pro dans l'établissement (la formation se déroule sur votre équipement).

CONTENU DE LA FORMATION

- Prise en main de l'équipement : interface, navigation, fonctions clés
- Modes de cuisson et réglages : choix, paramétrage, adaptation aux produits
- Organisation de production autour du four : enchaînements, cuissons combinées, planification
- Sécurité et bonnes pratiques : utilisation, nettoyage, entretien courant
- Format journée : mise en pratique approfondie sur les préparations de l'établissement

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Formation intra-entreprise, réalisée dans vos locaux sur votre équipement. Accès sur demande : échange préalable d'analyse du besoin, devis, puis signature de la convention de formation. Délai d'accès : **2 à 6 semaines** après validation du devis, selon disponibilités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Présentiel. Démonstrations sur l'équipement, manipulations par les participants, cuissons réelles sur les produits de l'établissement, échanges. Supports remis aux participants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement en début de session · manipulations et mises en situation évaluées en cours de formation · évaluation des acquis en fin de session · feuille d'émargement par demi-journée · attestation de fin de formation remise au participant.

TARIF

750 € nets de taxes la demi-journée · **1 480 €** nets de taxes la journée, en intra-entreprise.

Groupe de plus de 6 stagiaires : + 100 € par stagiaire supplémentaire (du 7^e au 12^e) — au-delà de 12 stagiaires, formule sur mesure.

Formation éligible aux financements OPCO, AFDAS, AKTO et FIFPL selon votre statut — dans la majorité des cas, aucune avance de frais. Devis personnalisé gratuit sur demande.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Formation accessible. Tout besoin spécifique est étudié en amont afin d'adapter les modalités, l'organisation ou les supports. Orientation possible vers l'Agefiph, Cap emploi ou la MDPH si nécessaire.

Référent handicap : Bastien Froment — 06 81 87 22 27 — maitriseculinaire12@gmail.com

INDICATEURS DE RÉSULTATS

100 %

Satisfaction

100 %

Recommandation

0 %

Abandon

0

Réclamation

Données issues des actions de formation réalisées en 2025-2026, mises à jour après chaque session.

Maîtrise Culinaire — Bastien Froment, Chef consultant · Expert Rational iCombi Pro

06 81 87 22 27 · maitriseculinaire12@gmail.com · SIREN 944 828 656

Occitanie · Corse · Déplacement sur demande partout en France — maitriseculinaire.fr