

Maîtriser la cuisson professionnelle avec Rational iCombi Pro ou iVario

Version du 05/10/2026

Formation pratique sur votre équipement Rational iCombi Pro ou iVario, adaptée à vos besoins de cuisson.			
Durée	Journée : 7 h de formation effective (amplitude 8 h 30 : pause déjeuner 1 h et deux pauses de 15 min, hors temps de formation) · Demi-journée : 3 h 30 de formation effective (amplitude 3 h 45 : une pause de 15 min, hors temps de formation).		
Format	Intra-entreprise en présentiel, sur l'équipement de l'établissement. Une session par appareil. Inter non proposé.		
Équipement	Rational iCombi Pro ou iVario. Modèle, génération et version logicielle vérifiés lors de l'analyse du besoin.		
Dates et horaires	Fixés au devis, selon l'activité de l'établissement		
Public visé	Professionnels de la restauration et des métiers de bouche utilisant l'appareil : chefs, seconds, chefs de partie, cuisiniers, commis. Formation réservée aux professionnels.		
Prérequis	Exercer en production culinaire. Disposer d'un Rational iCombi Pro ou iVario en état de fonctionnement et entretenu.		
Effectif	4 stagiaires maximum par session		
Tarifs	Journée : 1 480 € par session · Demi-journée : 750 € par session. Net de taxes — TVA non applicable, article 293 B du CGI. Frais de déplacement précisés au devis.		
Financement	Prise en charge OPCO possible, sous réserve de l'accord de l'OPCO de l'entreprise. L'entreprise règle la formation avant la session (pas de subrogation de paiement).		
Formateur	Bastien Froment, chef consultant — parcours en brigades de palaces et direction d'établissements		
Contact	Bastien Froment — contact@maitriseculinaire.fr — 06 81 87 22 27		

Variantes			
Référence	Variante	Durée	Tarif
FOR-05A-1	Journée — iCombi Pro	7 h	1 480 € par session
FOR-05A-2	Journée — iVario	7 h	1 480 € par session
FOR-05B-1	Demi-journée — iCombi Pro	3 h 30	750 € par session
FOR-05B-2	Demi-journée — iVario	3 h 30	750 € par session

Objectif général

Développer la maîtrise des techniques de cuisson professionnelles sur l'équipement Rational de l'établissement pour obtenir des résultats réguliers, standardisés et maîtrisés, et entretenir correctement l'appareil.

I — Objectifs pédagogiques

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

- Paramétrer une cuisson manuelle adaptée au produit : mode, température, humidité ou puissance, sonde à cœur
- Conduire une cuisson intelligente et ajuster le résultat au standard de l'établissement
- Créer, enregistrer et rappeler un programme de cuisson reproductible pour un plat de la carte
- Réaliser le nettoyage et l'entretien quotidiens de l'appareil et consulter ses données HACCP
- Organiser la cuisson simultanée de plusieurs produits sur l'appareil (journée)
- Mettre en œuvre une cuisson longue et une remise en température conformes au plan de maîtrise sanitaire de l'établissement (journée)

Demi-journée : objectifs 1 à 4 · Journée : objectifs 1 à 6. Les fonctions travaillées correspondent à l'appareil de la session.

2 — Contenu et déroulé

Séquence	Demi-journée	Journée	Contenu
1. Accueil, cadrage et sécurité	15 min	20 min	Émargement. Objectifs, consignes de sécurité au poste, règles d'hygiène de l'établissement.
2. Positionnement initial	10 min	10 min	Questionnaire : fonctions maîtrisées, difficultés, produits travaillés.
3. Modes de cuisson et réglages	30 min	40 min	Interface, modes de cuisson, chargement, sonde à cœur, accessoires, préchauffage.
4. Cuissons manuelles	50 min	1 h 15	Réglages adaptés au produit, sur les denrées de l'établissement.
Pause	15 min	15 min	Hors temps de formation.
5. Cuissons intelligentes	45 min	1 h 05	Parcours iCookingSuite : résultat attendu, suivi, ajustement au standard de la maison.
Pause déjeuner	—	1 h	Hors temps de formation.

Émargement après-midi	—	5 min	
6. Production simultanée	—	1 h	Plusieurs produits en même temps : iProductionManager (iCombi Pro), iZoneControl (iVario).
7. Cuissons longues et remise en température	—	45 min	Cuisson de nuit ou basse température, maintien, remise en température selon le plan de maîtrise sanitaire.
Pause	—	15 min	Hors temps de formation.
8. Programmes maison	20 min	30 min	Création, enregistrement, rappel ; report des paramètres sur la fiche de réglage.
9. Nettoyage, entretien et HACCP	20 min	35 min	Nettoyage et entretien quotidiens, données HACCP, messages courants de l'appareil.
10. Évaluation et clôture	20 min	35 min	Évaluation pratique des acquis, plan d'action, questionnaire de satisfaction.

« — » : séquence propre à la journée. Formation effective hors pauses : 3 h 30 (demi-journée), 7 h 00 (journée). Le détail figure dans le déroulé pédagogique de l'appareil.

3 — Méthodes pédagogiques

- Démonstration sur l'appareil, puis pratique de chaque stagiaire
- Cuissons réalisées sur la production du jour ou sur une nouvelle recette de l'établissement
- Comparaison des résultats et ajustement des réglages en direct
- Création des programmes maison pendant la formation
- Exemples adaptés au métier : restauration traditionnelle, collective, traiteur, métiers de bouche

4 — Moyens matériels et supports

- Équipement Rational de l'établissement et ses accessoires
- Livret stagiaire propre à l'appareil : fiches mémo par fonction, exercices, fiche de réglage à reporter sur les fiches techniques, plan d'action
- Fournis par l'entreprise : denrées (production du jour ou test de nouvelle recette), produits d'entretien recommandés par le constructeur, équipements de protection pour le nettoyage

5 — Modalités et délais d'accès

- Analyse du besoin préalable par fiche de recueil du besoin : appareil (modèle, génération, version logicielle), produits travaillés, difficultés, nombre d'utilisateurs, besoins d'adaptation

- Formation planifiée dans un délai de 2 à 6 semaines après acceptation du devis, selon les disponibilités et l'activité de l'établissement ; date et horaires précisés au devis
- Inscription validée après signature de la convention et réception du paiement intégral

6 — Modalités d'évaluation

- Positionnement initial en début de formation
- Évaluation pratique des acquis : observation de chaque stagiaire sur l'appareil, selon une grille de critères. Objectif atteint lorsque 3 objectifs sur 4 (demi-journée) ou 5 objectifs sur 6 (journée) sont acquis
- Questionnaire de satisfaction à chaud
- Questionnaire d'appréciation adressé à l'entreprise cliente à J+15
- Émargement par demi-journée

7 — Sanction de la formation

Attestation de fin de formation remise au stagiaire : objectifs, nature, durée et résultats de l'évaluation des acquis. Certificat de réalisation remis à l'entreprise pour le financeur.

8 — Accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Les besoins spécifiques sont recueillis dès l'inscription (fiche de recueil du besoin) pour adapter, si nécessaire, l'organisation, les gestes, le rythme ou les supports, en tenant compte de l'accessibilité du poste de cuisson. Référent handicap : Bastien Froment — contact@maitriseculinaire.fr — 06 81 87 22 27.

9 — Conditions de réalisation sur site

- La formation se déroule dans la cuisine de l'établissement, dans le respect de son plan de maîtrise sanitaire et de ses consignes de sécurité
- L'entreprise s'assure du bon fonctionnement de l'appareil avant la session. Si l'appareil est hors service le jour de la session, 30 % du montant total (prix et frais de déplacement) restent dus
- Les denrées cuites pendant la formation restent la propriété de l'établissement
- Les opérations de maintenance et de réparation restent réservées au service technique agréé

- Formation indépendante : Maîtrise Culinaire n'est pas affilié à RATIONAL AG. Rational, iCombi Pro, iVario, iCookingSuite, iProductionManager et iZoneControl sont des marques de RATIONAL AG, citées pour désigner les équipements

Financement

L'entreprise règle la formation avant la session. Prise en charge OPCO possible sous réserve de l'accord de votre OPCO ; le remboursement est versé à l'entreprise (pas de subrogation de paiement).

Certification et indicateurs de résultats

Certification Qualiopi — certificat FR100791-1 — Bureau Veritas Certification — catégorie actions de formation.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION.

2025 : 1 session, 3 participants. 2026 : en cours de consolidation.

[Consulter les indicateurs de résultats publiés](#)

Organisme de formation Maîtrise Culinaire — déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 76 12 01361 12 auprès du préfet de région Occitanie. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Contact et référent handicap : Bastien Froment — contact@maitriseculinaire.fr — 06 81 87 22 27 — réponse sous 2 jours ouvrés.

Version du 05/10/2026