

TECHNIQUES CREATIVITES CULINAIRES



Programme R12

FORM' ACTIONS
FORMATIONS CONSEIL BUREAU D'ETUDES

0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

Dans un monde où les tendances culinaires évoluent sans cesse, savoir se démarquer devient une nécessité pour toute entreprise dans le domaine de la restauration. En misant sur la créativité culinaire, vous avez l'opportunité non seulement de surprendre vos clients, mais aussi de renforcer la qualité de votre offre. Créer des plats originaux et innovants n'est pas seulement une question de suivre des recettes, mais plutôt d'injecter votre propre touche unique.



3 jours soit 21 h en présentiel



Commis de cuisine, apprentis, plongeurs, employés polyvalents .



Aucun prérequis

OBJECTIFS :

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

- ✓ Techniques de valorisation
- ✓ Mettre en pratique de la créativité autour de la décoration des plats
- ✓ Créations de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
- ✓ Proposer une carte moderne et compétitive
- ✓ Connaître les grandes familles de saveurs en cuisine
- ✓ Maîtriser la notion d'équilibre, d'exhausteur et de flaveur
- ✓ Cuisiner sans suivre de recette
- ✓ Mettre en pratique de la créativité autour de la décoration des plats
- ✓ Créer des recettes uniques, originales et surprenantes

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Formation orientée sur la pratique permettant la réalisation de diverses productions intégrant les attentes des convives.

MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Introduction à la créativité

- ✓ Définition de la créativité en cuisine
- ✓ Enjeux personnels et économiques
- ✓ La créativité : Analyse documentaire des plats de chefs et des nouvelles tendances (photos, cartes de restaurant et recettes)

Apports théoriques

- ✓ Définition du goût et du schéma du goût
- ✓ Apports et spécificités des 6 saveurs de l'alimentation (Acide, sucré, salé, amer, piquant, astringent)
- ✓ Réalisation de schémas de recettes d'après un thème demandé

- ✓ Infographie et cartographie sur l'interaction des saveurs entre elles (Les différents types d'équilibres, les révélateurs de saveurs, les exhausteurs de goût...)

Approvisionnement : Le point de départ d'une recette réussie

- ✓ Le choix de l'approvisionnement en circuit long ou en circuit court
- ✓ Mise en concurrence et sélection des fournisseurs en catégorisant les besoins.
- ✓ Elaboration de tableaux de saisons des produits
- ✓ Création d'une trame pour la préparation du bon d'économat

Mise en situation et accompagnement

- ✓ Conseil et accompagnement du stagiaire avant et pendant la création de la recette
- ✓ Aide au développement du « pouvoir créateur » par les 4 grands principes créatifs : Inspiration - Intuition - Imagination – Personnalisation

Réalisation de recettes originales ou revisite de grands classiques (Liste non exhaustive)

- ✓ Création des fiches techniques
- ✓ Réalisation des recettes

Dressage : Les grandes règles de présentation

- ✓ Avantages et inconvénient des différentes formes de contenants
- ✓ L'importance du choix des matières, des couleurs et des textures
- ✓ Les bonnes associations de couleurs
- ✓ Adapter son type de dressage en fonction du plat créé (Dressage Asymétrique, structuré, déstructuré.)
- ✓ Notions de profondeur, de hauteur, de perspective et d'occupation de l'espace
- ✓ Calcul des quantités en fonction du dressage choisi

Gestion

- ✓ Calcul des ratios
- ✓ Adapter les portions pour limiter les pertes
- ✓ Gestion des stocks

APPORTS PRATIQUES

Réalisation par les stagiaires de 3 à 5 recettes par jour de formation, à choisir en amont parmi plusieurs recettes proposées.

Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client. Chaque stagiaire réalise tout ou partie des recettes proposées

Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expérience

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Exercices pratiques
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- Méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées
- Mise en œuvre pratique au sein de la cuisine de l'établissement

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Grille acquisition des compétences
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation

TARIF :

Nous contacter