



Développer la créativité culinaire

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de cette formation, vous saurez capter et fidéliser la clientèle en créant et valorisant les entrées, plats et desserts par une belle présentation. Vous utiliserez et gèrerez les produits frais avec efficacité et saurez mettre en valeur votre travail auprès de l'équipe de salle et donc de la clientèle.

CONTENU DU PROGRAMME :

1. Les créations de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison

- La rentabilité, la gestion et la créativité des cuisiniers
- Les assiettes : entrées chaudes et froides
- Les plats cuisinés et les grandes assiettes
- L'utilisation de la vaisselle pour la présentation
- Les créations à base de légumes
- Les contraintes opérationnelles : le temps, l'espace et les ratios

2. La mise en pratique de la créativité autour de la décoration des plats

- La création de plats du jour à bon ratio
- Les techniques et la mise en œuvre des cuissons
- La valorisation des produits et les différentes marinades
- La gestion des stocks et produits à passer
- La présentation et la dégustation

3. Les techniques de valorisation

- La transmission : les techniques de communication

MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES :

- Utilisation par le formateur de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mise en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances/ compétences.
- Réalisation d'un quizz /QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du diaporama d'animation utilisé par le formateur

Durée & Tarif HT

2 Jours -14h
Tarif à définir

Entreprise

Public concerné

Toute personne amenée à élaborer une carte de restaurant

Pré requis

Compréhension du Français
test de positionnement initial

Modalités d'encadrement

Formation en présentiel
Formateur qualifié OPQF
Chef de cuisine

Lieu

Asforest ou en entreprise

Dates

Dates à définir

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

