

Objectifs: Concevoir l'identité culinaire des plats et améliorer leur qualité gustative et visuelle

Public: Tout professionnel souhaitant perfectionner ses techniques en cuisine et décoration culinaire

Accessibilité : tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap : referenthandicap@formalyon-conseil.fr

Prérequis: Connaissances des bases de techniques culinaires
Connaissance et mise en application des règles d'hygiène en cuisine

Formateur: Formateur indépendant titulaire d'un diplôme en cuisine et expérimenté dans le domaine de la cuisine

Délais d'accès: les dates sont à convenir avec le formateur ; la formation est accessible toute l'année en intra entreprise

Durée: 32 heures (4 jours)

Horaires: 8h/12h -14h/18h

Lieu de la formation: Sur site (voir moyens techniques)

Tarif: à partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

Mail : contact@formalyon-conseil.fr
Réponse sous 48 h



Mise en valeur de la production culinaire

- Apprendre à utiliser les volumes et couleurs
- Savoir structurer pour mettre en valeur l'équilibre des assiettes
- La sculpture sur fruits et légumes
- Le décor à l'aide de dessin

Découvrir et mettre en œuvre de nouvelles recettes

- L'utilisation de verrines
- Les fonds d'assiette en gelée
- Le chaud froid

Maîtriser les techniques de présentation à l'assiette

- La disposition des aliments
- L'alliance des mets et des couleurs
- Le traitement adéquat des produits pour obtenir le visuel choisi
- Dressage
- Décoration des desserts

Arts de la table

- Choix des arts de la table en cohérence avec le concept choisi
- Maîtrise de la mise en scène

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** support pédagogique remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
 - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;
 - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
 - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

Après le stage... vous souhaitez vous perfectionner ?

Vous pouvez choisir toute formation aux métiers de bouche : desserts, chocolaterie, décoration culinaire, cuisine traditionnelle...