

Gagner en créativité suivant la saisonnalité de l'automne initiation



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Acquérir les connaissances, les principes de la créativité culinaire.**
- **Découvrir et maîtriser les techniques fondamentales de dressages des entrées, plats et desserts .**
- **Découvrir les éléments de décor simple ou élaborés.**
- **Réaliser la personnalisation, la thématisation d'une recette de votre restaurant.**

PROGRAMME

1. La créativité culinaire :

- La satisfaction des sens et du goûts.
- Maîtriser les accords des couleurs.
- Les formes des éléments graphiques
- Le choix du contenant.
- Le dressage, l'organisation de l'espace.

2. Les éléments décors .

- Les éléments de décor simples.
- Les éléments de décor à base de sauces
- Les éléments de décor à base de légumes
- Les décors à base de pâtes salées.
- Les éléments de décor à base de pâtes sucrées.
- Les associations de produits.

3. Production de recettes à partir du thème de votre restaurant et de votre personnalité :

- 2 Entrées revisitées ou créatives.
- 2 Plats revisités ou créatifs.
- 2 desserts revisités ou créatifs.

4. La rentabilité face la créativité des cuisiniers :

- La création de plats du jour à bon ratio.
- La valorisation des produits.
- La gestion des stocks et le zéro déchets.

5. La présentation des plats :

- La valorisation et créativité lors du service en salle.
- La présentation et dégustation des plats.

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Taux de satisfaction de nos cuisinier

stagiaires (juin 2023 - juin

2024)

2 à 4 semaines selon

100% financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et

techniques

-Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

-Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la formation.

-Certificat de réalisation de l'action de formation.



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2025 - juin

2026)

100%