

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

DECORATION CULINAIRE
Domaine : CUISINE
Durée en heures et en jour : 4 Jours soit 28 heures
Modalité de la formation : <i>présentiel</i>
Public cible : <i>Chef de cuisine – Second de cuisine – Chef de partie - Traiteur</i>
Nombre de personnes min et max : 1 à 6

Objectifs :

- Elaborer de nouvelles recettes en incluant la notion de volume et de couleur,
- Travailler sa dextérité et maîtriser les outils de découpe et de sculpture,
- Connaître les techniques de mise en avant visuelle d'un plat,
- Savoir adapter un plat à une finalité décorative et gustative

Programme :

JOUR 1 : Définir la créativité culinaire (7 HEURES)

- Découverte du goût :
 - définition du goût,
 - les 4 goûts et le UMAMI (schéma du goût et atelier),
- Les 5 sens:
 - le rôle de la salive (atelier),
 - l'importance de l'odeur (atelier),
 - la vue et le goût (atelier),
 - le toucher (atelier),
- Atelier créativité avec la réalisation de recettes adaptées aux exigences de l'établissement. (2h).

JOUR 2 : connaître ses produits et maîtriser leurs assemblages (7 HEURES)

- Les ingrédients et leurs saisonnalités :
 - les fruits
 - les légumes
 - les poissons et les fruits de mer
 - atelier
- Les épices et aromates :
 - découverte des poivres
 - les épices et leurs utilisations
 - les arômes
 - les assemblages (atelier)
- Les huiles et vinaigres

- Les cuissons et l'évolution du goût

JOUR 3 : maîtriser et adapter la décoration (7 HEURES)

- Atelier de travail et de sculpture des fruits et légumes, Connaissance de la décoration végétale et florale. Les autres techniques décoratives.

JOUR 4 (7 HEURES) :

- Dressage traiteur :
 - verrines, canapés, tapas, pintxos, plats et buffets,
- Dressage à l'assiette :
 - évolution et évaluation technique des dressages,
 - les différents outils et ingrédients (fruits, herbes, balsamique, huiles...),
- Mise en œuvre et évaluation théorique et pratique des connaissances acquises durant la formation.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Apports théoriques (30%) suivis de travaux pratiques, tests et mises en situation (70%)

Les séquences pratiques sont suivies d'un débriefing.

Chaque stagiaire établit en fin de formation avec le formateur un « plan d'action » et un document « pistes de progrès ».

La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective.

Modalités d'évaluation des connaissances : QCM, attestation de fin de stage...

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.

Lieu de la session : SUR SITE CLIENT