



Support action 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

<i>TECHNIQUES DE DRESSAGE A L'ASSIETTE</i>
Domaine : Cuisine
Durée en heures et en jour : 2 Jours soit 14 heures
Modalité de la formation : <i>présentiel</i>
Public cible : <i>Cuisiniers, pâtissiers, personnel de cuisine et de salle</i>
Nombre de personnes min et max : 1 à 6

Objectifs :

Connaître et réaliser les techniques de dressage à l'assiette

Apporter de la valeur ajoutée aux assiettes par des présentations créatives, colorées, en jouant sur les volumes et les contenants

Choisir les bon contenants et appréhender les gestes simples pour valoriser les recettes

Savoir mettre en valeur une assiette en fonction de chaque concept de restauration (gastronomique, bistrots, tendance, nomade).

Maîtriser les différentes possibilités de dressage en cohérence avec l'offre et le type d'établissement.

Programme :

- Evolution des attentes clients
- Comprendre l'intérêt du dressage et du visuel dans la perception d'un plat
- Les règles du dressage, les 3D, les codes couleurs, les contenants
- Choisir et/ou réaliser les différents éléments de la décoration
- Acquérir et maîtriser les gestes
- Créer des coulis, des huiles faciles à préparer
- Utiliser l'agar agar pour des gelées froides ou chaudes
- Epaissir des coulis au Xanthane
- Créer des consistances croustillantes pour le volume des assiettes
- Travail des garnitures pour les superpositions
- Travail autour du choix des arts de la table.

Prérequis :

Connaissance des bases de la cuisine et de la pâtisserie



Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est animée par une équipe de formateurs expérimentés et formés à la pédagogie des adultes.

Les savoirs professionnels sont dispensés par des formateurs qui ont une pratique professionnelle avérée de ce métier

Des exercices d'application et des questionnaires permettront d'évaluer les connaissances en fin de formation

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

Horaires de sessions : 9h 00 12h30 et 14h00 à 17h30