

# CRÉATIVITÉ CULINAIRE

Restauration - Cuisine



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Par la réalisation des recettes désignées, les stagiaires seront en capacité, à la fin de la formation, d'appliquer de nouvelles techniques de travail, de nouveaux savoirs sur les produits. Ils pourront présenter, envoyer, des menus préparés avec créativité.



## COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser des recettes créatives en adéquation avec les attentes de la clientèle.
- Comprendre les mécanismes du goût
- Analyser ses productions de manière objective
- Appliquer une démarche créative et rigoureuse nécessaire à l'élaboration d'un plat
- Travailler à partir de thématiques proposées



## PÉDAGOGIE

### ► Méthodes

- La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.
- La formation propose, entre autres, les éléments suivants :
  - Échanges personnalisés avec le formateur;
  - Partage d'expériences;
  - Jeux de rôles et mises en situation;
- Apprentissage en ligne possible (sur demande).

### ► Documents

Support pédagogique reprenant les protocoles et l'ensemble des points examinés remis au participant à l'issue de la formation.



**CELESTRA**

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

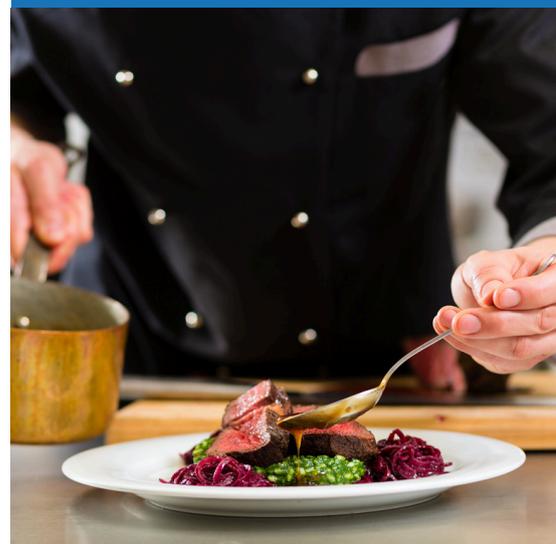
14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise  
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises  
près de chez vous

Merci de nous consulter  
pour les tarifs intra et inter



### Prérequis

- Participer à la production et à la distribution de préparations culinaires
- Notions d'hygiène alimentaire

### Personnel concerné

Chef de cuisine, second de cuisine, cuisiniers



## PROGRAMME

### ► LA CRÉATIVITÉ DÉFINITION :

- Appliquer une démarche créative et rigoureuse nécessaire à l'élaboration d'une carte en tenant compte des coûts et des contraintes techniques
- Les principes indispensables à la mise en œuvre d'une cuisine créative
- L'analyse sensorielle, les mécanismes du goût
- La mesure d'une sensation gustative

### ► CONNAISSANCE DES PRODUITS ET DES TECHNIQUES :

- Tableau de saisonnalité des produits
- Les différentes techniques de cuissons et de liaisons classiques

### ► PERFECTIONNEMENT DES MODES DE CUISSON ET DE PRÉSENTATION :

- Les nouvelles façons de cuire les aliments
- Les nouvelles façons de lier les sauces
- L'assiette, plan et volume

### ► PRÉSENTATION D'UNE MÉTHODOLOGIE DE CRÉATIVITÉ :

Le tableau des sensation : présentation et exercices

### ► PRODUCTION DE MENUS COMPLETS :

Remise d'un panier type et travail par équipe

### ► ÉLABORATION DES FICHES TECHNIQUES ET CALCUL DU PRIX DE REVIENT :

Travail sur les recettes sélectionnées et validation finale de la formation



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

### Condition d'évaluation

- Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :
  - Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur;
  - Questionnement oral par le formateur;
  - Test final à l'issue de la formation.

### Validation

Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



# CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

### Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

### Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

### Nos domaines de formation

- Hygiène - Sécurité - Prévention
- Efficacité professionnelle
- Compétences transverses (Leadership – Management...)
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

### Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

### Nous contacter

01 84 74 01 50

[contact@celestra-formation.fr](mailto:contact@celestra-formation.fr)

[celestra-formation.fr](http://celestra-formation.fr)