

CRÉATIVITÉ CULINAIRE

Restauration - Cuisine



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- 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.



COMPÉTENCES VISÉES

- Comprendre les attentes des clients et les tendances ;
- Connaître les tendances en matière de cuisine et de présentation ;
- Connaître les produits de saison ;
- Maîtriser les différentes techniques ;
- Perfectionner sa maîtrise des modes de cuisson ;
- Organiser sa démarche de créativité ;
- Savoir utiliser ses sens pour analyser les productions ;
- Réaliser une production créative.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

► En présentiel :

- Réalisation de recettes par les stagiaires.
- Exercice d'application.
- Dégustation critique et analyse des productions.
- Apport théorique et méthodologique.
- Évaluation formative.

► Matériel :

Vidéo-projecteur, écran, paperboard, matériel et ustensiles de cuisine, matière d'oeuvre.

► Lieux (salle, atelier, etc.) :

Salle de formation équipée, cuisine pédagogique.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

21 h

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



Modalités de sélection

- Vérification des pré-requis.
- Test de positionnement.

Prérequis

Lecture, écriture,
compréhension du français.
Avoir une expérience en
cuisine.

Personnel concerné

Professionnels de la cuisine.



PROGRAMME

1. Les attentes de la clientèle et les tendances.
2. Les tendances en matière de cuisine et notamment de présentation.
3. Connaissance des produits : focus sur la saisonnalité.
4. Connaissance des techniques.
5. Perfectionnement sur les modes de cuisson.
6. Méthodologie de la démarche de créativité en cuisine : présentation et mise en oeuvre.
7. Analyse sensorielle des productions : présentation, goût, équilibre.
8. Réalisation de productions créatives à partir d'un cadre imposé.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

- Évaluation des connaissances/compétences, permettant de mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, sous forme de :
 - Test de fin de formation.
 - Questionnement oral par le formateur.
 - Mises en situation professionnelles analysées par le formateur.

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

celestra-formation.fr