

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



Indicateur global - 2025

- Satisfaction des participants : 99,5%

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

celestra-formation.fr