

CRÉATIVITÉ CULINAIRE

Objectifs :

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

Personnes concernées :

Chef de cuisine, second de cuisine, cuisiniers

Pré requis :

Participer à la production et à la distribution de préparations culinaires. Notions HACCP

Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur un apport théorique suivi d'une mise en situation. Réalisation des recettes par les stagiaires

Évaluation :

Exercices pratiques Questionnaire.
Remise d'une attestation de stage

Programme :

Ce stage se déroule en intra-entreprise sur votre site :

1 journée de cours théoriques suivie d'1 journée d'application

Première Journée

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

Deuxième Journée

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

Durée : 2 jours
14 heures