



FORMATION – TECHNIQUES & CRÉATIVITÉ CULINAIRE – PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS VISÉS

- Créer de nouvelles présentations d'entrées, plats et desserts à partir de produits frais et de saison.
- Décorer et dresser les plats avec créativité et harmonie.
- Maîtriser les techniques de valorisation des mets en restauration.
- Stimuler l'inspiration et la cohérence visuelle de la carte.



PUBLIC CIBLÉ

Cuisiniers, chefs de partie, traiteurs, restaurateurs, apprentis souhaitant perfectionner leur créativité et leur maîtrise technique en présentation culinaire.



PRÉREQUIS

Connaissances de base en cuisine et hygiène alimentaire (HACCP).



DURÉE

21 heures



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail ou dans un centre de formation dédié.



PRIX (HT) / JOUR

1100€



RÉSUMÉ INTRODUCTIF

La présentation d'un plat est la première étape de la dégustation : elle valorise le produit, l'identité du chef et la qualité du service.

Cette formation de 21 heures permet de **développer la créativité culinaire, maîtriser les techniques de dressage et de décoration, et valoriser les plats à partir de produits de saison.**

CONTENU DU PROGRAMME

INTRODUCTION (0H30)

1. BASES DE LA CRÉATIVITÉ EN CUISINE (3H00)

- Principes d'équilibre visuel et gustatif.
- Utilisation de la couleur, de la texture et du contraste.
- Analyse des tendances gastronomiques actuelles.
- Notion d'identité culinaire et de cohérence visuelle.
- Techniques de brainstorming créatif appliqué à la cuisine.



Comprendre les fondamentaux de la création culinaire.

Atelier pratique (0H45) :

Analyse de présentations de plats modernes et élaboration d'un moodboard culinaire.

2. PRODUITS DE SAISON ET ASSOCIATIONS GUSTATIVES (4H00)

- Sélection des produits locaux et de saison.
- Techniques de préparation et de cuisson respectueuses des saveurs.
- Association des saveurs (sucré/salé, acidité, amertume, umami).
- Construction d'un plat autour d'un produit central.
- Substitutions et alternatives responsables.



Valoriser les produits frais et saisonniers dans les créations culinaires.

Atelier pratique (1H00) :

Réalisation d'un plat à partir d'un panier de saison.



3. TECHNIQUES DE DRESSAGE ET PRÉSENTATION (5H00)

- Dressage à plat, vertical, en ligne, en volume.
- Répartition des éléments, centrage et proportion.
- Gestion des températures au service.
- Travail des textures : croquant, fondant, mousseux, crémeux.
- Utilisation d'outils : cercles, poches, cuillères, siphons.



Maîtriser les gestes professionnels du dressage.

Atelier pratique (2H00) :

Création d'un plat complet (entrée / plat / dessert) avec dressage libre.

4. DÉCORATION ET VALORISATION DES PLATS (5H00)

- Décors comestibles : chips, fleurs, herbes, coulis, poudres.
- Techniques de nappage et de traçage d'assiette.
- Gestion des contrastes couleurs / matières.
- Maîtrise des sauces et finitions à la minute.
- Hygiène et conservation des décors.



Apporter la touche esthétique finale et professionnelle.

Atelier pratique (1H30) :

Réalisation d'assiettes artistiques avec décor et finition minute.

5. CRÉATIVITÉ ET IDENTITÉ CULINAIRE (4H00)

- Construction d'un plat signature et storytelling.
- Élaboration d'une carte cohérente et différenciante.
- Présentation client et mise en scène de l'assiette.
- Photographie et communication culinaire.



Développer une signature personnelle dans les créations.

Atelier pratique (1H30) :

Création d'un plat signature individuel.



6. SYNTHÈSE ET CONCLUSION (0H30)

- Dégustation collective et critique constructive.
- QCM final et autoévaluation.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Ateliers pratiques, démonstrations, fiches techniques illustrées, matériel professionnel (pince, cercles, siphons, poches, assiettes design).
- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges • Séances de questions / réponses • Études de cas concrets • Apports théoriques complémentaires et de synthèse sur document papier • Réalisation de fiches techniques.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

Un test de positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'évaluer la progression du stagiaire. Afin de valider ses acquis, des questions seront posées sous forme d'exercices interactifs tout au long de la formation.

QCM final, observation des réalisations, évaluation visuelle et gustative.

À l'issue de cette formation, le stagiaire recevra une attestation de formation téléchargeable au format PDF.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com