

La cuisine traditionnelle et le perfectionnement du dressage de l'assiette

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

DOMAINE

Cuisine

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Représenter la structure gustative d'une recette et d'un plat
- Créer des recettes nouvelles à partir des mécanismes de la créativité culinaire
- Réaliser des plats avec des contraintes de produits, de prix ou de couleurs
- Savoir mettre en valeur une assiette en fonction de chaque concept de restauration (gastronomique, bistrot, tendance, nomade)
- Maitriser les différentes possibilités de dressage en cohérence avec l'offre et le type d'établissement
- Comprendre une méthode facile permettant de gérer au mieux les intérêts de l'entreprise et les matières premières

PUBLIC CIBLE

Cuisinier, second de cuisine, commis de cuisine

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

Introduction à la cuisine traditionnelle

- Qu'est-ce que la cuisine traditionnelle ?



- Réalisation de sauces
- Réalisation de légumes
- Réalisation de mets
- Les recettes du terroir : perfectionnement de la cuisine traditionnelle
- Utilisation et valorisation des produits de saison, pour mieux gérer ses coûts
- Recettes en cuisson basse température
- Techniques de préparation et de réalisation pour un service rapide

Les créations de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison

- La rentabilité, la gestion et la créativité des cuisiniers
- Les assiettes : entrées chaudes et froides
- Les plats cuisinés et les grandes assiettes
- L'utilisation de la vaisselle pour la présentation
- Les créations à base de légumes
- Les contraintes opérationnelles : le temps, l'espace et les ratios
- La création de plats du jour à bon ratio
- Les techniques et la mise en œuvre des cuissons
- La valorisation des produits et les différentes marinades
- Comprendre l'intérêt du dressage et du visuel dans la perception d'un plat et mieux répondre aux attentes du client
- Les règles de dressage, les techniques pour acquérir et maîtriser les gestes, le 3D, les codes couleur, les formes via les contenants
- Les éléments de décoration : les choisir et les réaliser
- Créer des consistances croustillantes pour le volume des assiettes
- Travail des garnitures pour les superpositions
- Travail autour du choix des arts de la table

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes avec l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

MODALITÉS DE FORMATION



Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 21 heures soit 3 journées

HORAIRES DES SESSIONS : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30

PRIX : À partir de 2919 euros par personne

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

