

Les mécanismes de la créativité culinaire



| | |
|---|---|
| Durée 7 heures (1 jour) | Date Nous consulter |
| Lieu Cuisine d'application en centre de formation | Prix 910 € HT /personne 1150 € HT : tarif groupe |

Public concerné

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre, acquérir et utiliser des techniques et une méthodologie pour développer sa créativité culinaire.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Comprendre et être capable de représenter la structure gustative d'une recette avec sa sensibilité.
- Comprendre et travailler sa sensibilisation à la complexité des mécanismes gustatifs :
 - Atelier dégustation autour des 5 sens.
 - Travail autour des couleurs.
 - Travail autour de la saisonnalité.
- Créer à partir d'un panier de produits bruts, deux recettes sur fiches technique en respectant tous les points vus précédemment.
- Rechercher et appliquer des idées de présentation (produits, couleurs, volumes, textures, etc...).

Contenu

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Méthodologie de créativité et de mise en œuvre.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Mise en application concrète lors des ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

Intervenant

Formateur Métier

Modalités d'évaluation

Quiz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.