

# Les mécanismes de la créativité culinaire



<b>Durée</b> 7 heures (1 jour)	<b>Date</b> Nous consulter
<b>Lieu</b> Cuisine d'application en centre de formation	<b>Prix</b> 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.