



INTERVENANT
Chefs de cuisine,
cuisinier, commis
de cuisine

MÉTHODE

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

PROGRAMME

CRÉATIVITÉ EN CUISINE

DÉVELOPPER UNE DÉMARCHE CRÉATIVE

PUBLIC : Cette formation s'adresse aux cuisiniers, chefs de cuisine et commis de cuisine.

PRÉ REQUIS : Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Acquérir les techniques professionnelles des bases culinaires
- Développer une démarche créative basée sur la connaissance des produits
- Mieux comprendre et maîtriser les techniques culinaires
- Mettre en pratique de la créativité autour de la décoration des plats
- Découvrir de nouveaux ingrédients d'assaisonnements
- Connaître le développement des saveurs par la saisonnalité
- Analyser, comprendre et équilibrer la structure d'un plat
- Créations de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
- Optimiser l'utilisation du produit
- Connaître les techniques de valorisation

Taux d'acquisition : 100%

Formation 14 HEURES

INTER INTRA ENTREPRISES - 2 À 12 PARTICIPANTS

CRÉATIVITÉ CULINAIRE

- FONDEMENTS DE LA CRÉATIVITÉ CULINAIRE
- LES CINQ SENS ET LEURS INTERACTIONS SENSORIELLES
- SAVOIR CULINAIRE
- LE GOUT ET LA CRÉATIVITÉ PAR DES PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT ET DES NOUVEAUX MODES DE PRÉPARATION
- OSER ET ÉQUILIBRER UNE PUISSANCE AROMATIQUE ACCEPTÉE
- LE VISUEL : PRODUIT PRINCIPAL, ÉLÉMENTS DE GARNITURES, SERVICE DES SAUCES, HARMONIE ET CONTRASTE DES



INTERVENANT
Chefs de cuisine,
cuisinier, commis
de cuisine

MÉTHODE

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations.

COULEURS

- SAISON : TRADUCTION ET CRÉATION D'ENVIE
- RÉALISATION CULINAIRE (COMPÉTENCE, TEMPS)

TECHNIQUES DE PRÉPARATION CULINAIRE

- PRÉPARATION DES POISSONS, VIANDES, VOLAILLES ET ABATS
- RÉALISATIONS DE MOUSSES DE POISSON ET FARCE FINE
- VALORISATION VISUELLE ET GUSTATIVE DES MOUSSES ET ASSIMILÉS
- PRÉPARATION DES BASES DE CUISSON

MAÎTRISE DES CUISSONS ET CLARIFICATIONS

- FOIE GRAS, ABATS, PRODUITS DE LA MER, VIANDES
- CLARIFICATION DES FONDS ET JUS

SALADES ET GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

- SAISON DES PRODUITS
- EPICES ET HERBES (SAVEURS, ACCORDS GASTRONOMIQUES)
- SAUCES
- ASSOCIATION ET VALORISATION AROMATIQUE DES DENRÉES

DÉVELOPPEMENT SENSORIEL

- IDENTIFICATION DES SAVEURS ET ARÔMES
- EXPRESSION ET SENS CULINAIRE
- PRÉSENTATION ET VALORISATION DES PLATS

RECENSEMENT DU TRAVAIL

- ORDONNANCEMENT D'UNE PRODUCTION DES PLATS
- RATIONALISATION DU TRAVAIL À EFFECTUER

RATIONALISATION DU TRAVAIL DU GARDE MANGER

- RECENSEMENT DU TRAVAIL
- ORDONNANCEMENT D'UNE PRODUCTION DES PLATS
- RATIONALISATION DU TRAVAIL À EFFECTUER

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation