UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

TECHNIQUES CREATIVITE CULINAIRE

DÉVELOPPER UNE DÉMARCHE CRÉATIVE

PUBLIC : La formation s'adresse aux cuisiniers confirmés, traiteurs

PRE-REQUIS : Personnel de cuisine maîtrisant les techniques culinaires fondamentales

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

- Créer de nouvelles présentations d'entrées, de plats et de desserts à partir de produits de saison
- Intégrer les techniques de valorisation et de décoration culinaire
- Développer la créativité et la maîtrise technique des cuisiniers à travers une approche sensorielle et artistique de la cuisine.

MÉTHODE :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations Méthode active et participative
En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

INTRODUCTION ET CADRAGE DE LA FORMATION

- Présentation formation (organisation, objectif, test de positionnement)

COMPRENDRE LES BASES SENSORIELLES DE LA CREATIVITE CULIANAIRE

- Identifier les cinq sens et leur rôle dans la perception culinaire
- Comprendre l'équilibre entre les cinq saveurs fondamentales
- Décoder les notions d'intensité, d'harmonie et de contraste, dégustation à l'aveugle

ANALYSE D'UN PLAT : STRUCTURE, EQUILIBRE ET IDENTITE

- Décomposer un plat selon ses composantes : produit, garniture, sauce, décor
- Identifier les saveurs dominantes et secondaires, textures et arômes de transformation
- Comprendre la cohérence entre terroir, saison et identité culinaire.

TECHNIQUES DE BASE AU SERVICE DE LA CREATIVITE

- Revoir les cuissons et modes de transformation selon les familles de produits
- Identifier les leviers d'équilibre gustatif (acidité, amertume, douceur)
- Poser les fondations d'une démarche créative maîtrisée

CONSTRUCTION DES ACCORDS ET CONTRASTES CULINAIRES

- Construire des associations sensorielles pertinentes (terre/mer,végétal/animal, chaud/froid)
- Comprendre les principes d'accords et de contrastes (texture, couleur, intensité)

CREATIVITE APPLIQUEE ET EXPRESSION PERSONNELLE

- Développer son identité culinaire à travers la création
- Travailler la valorisation visuelle et l'esthétique du plat, atelier pratique

ORGANISATION, GESTION ET DEMARCHE CREATIVE ASSISTEE

- Savoir structurer la production créative : mise en place, timing, logistique
- Utiliser les outils numériques et l'intelligence artificielle comme sources d'inspiration, (recherche d'accords, associations, visuels), travaux sur fiches techniques, planification et gestion du temps

CREATION CULINAIRE FINALE

- Concevoir un plat original justifié par une analyse sensorielle. Argumenter ses choix techniques, esthétiques et gustatifs.
- Valoriser la création lors d'une présentation orale et dégustation collective.

SYNTHESE ET CONCLUSION

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en cuisine