

**Les techniques pour valoriser votre cuisine****Objectifs :**

- Connaître et réaliser les techniques de dressage à l'assiette
- Apporter de la valeur ajoutée aux assiettes par des présentations créatives, colorées, en jouant sur les volumes et les contenants,
- Choisir les bons contenants et appréhender les gestes simples pour valoriser les recettes
- Savoir mettre en valeur une assiette en fonction de chaque concept de restauration (gastronomique, bistrots, tendance, nomade)
- Maîtriser les différentes possibilités de dressage en cohérence avec l'offre et le type d'établissement

Public :

Toute personne qui travaille en cuisine et/ou en service

Pré-requis : première expérience dans une activité de barman

Compétences visées :

- Savoir dresser une assiette selon les techniques professionnelles pour valoriser la cuisine de manière visuelle et ainsi sublimer le plat en lien avec les attentes des clients,
- Savoir réaliser les accompagnements de présentation pour valoriser le plat,
- Maîtriser les règles des arts de la table

Les plus pédagogiques :

Animateur : Nos formateurs sont choisis pour leurs expertises métiers, leurs compétences pédagogiques et leur connaissance de l'entreprise.

Méthodes :

Une pédagogie interactive favorisant l'acquisition des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Pédagogie participative, réalisation de boisson, mise en situation par des jeux de rôle. Cette formation se déroulera dans nos cuisines pour les applications pratiques.

Validation / Certification :

Méthodes et outils adaptés à la formation (mise en situation, QCM, exercices d'application...)

INFORMATION

2 jours (14 H)

€ 490 €

Session(s) à Angers

- 30, 31 mars 2020

ANGERS - CENTRE PIERRE COINTREAU
132 av de Lattre de Tassigny - Siret 13000460900058

CHOLET - EURESPACE FORMATION
Rue Eugène Brémond - Siret 13000460900066

SAUMUR - ESPACE FORMATION DU SAUMUROIS
Square Balzac - Siret 13000460900074



° Déclaration enregistrée auprès du Préfet
de la Région Pays de la Loire : 52 49 02369 49



Programme :

- Présentation des évolution des attentes clients
- Comprendre l'intérêt du dressage des aliments et de l'importance du visuel dans la perception d'un plat
- Les règles du dressage, les 3D, les codes couleurs, les contenants
- Choisir et/ou réaliser les différents éléments de la décoration ; avantages et inconvénients
- Acquérir et maîtriser les gestes pour dresser les assiettes
- Présentation des techniques pour présenter et valoriser les assiettes :
 - Créer des coulis, des huiles faciles à préparer
 - Utiliser l'agar pour des gelées froides ou chaudes
 - Épaissir des coulis au Xanthane
 - Créer des consistances croustillantes pour le volume des assiettes
 - Travail des garnitures pour les superpositions
 - Travail autour du choix des arts de la table.

Repas offert.