



Techniques professionnelles - Perfectionnement

NOUVEAUTÉ

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Élever le niveau technique des professionnels de la cuisine en leur permettant de maîtriser les texturants, les émulsions et les techniques de dressage contemporaines, afin de créer des assiettes signature alliant finesse, équilibre des textures et impact visuel.

Programme

Maîtriser gels et texturants

Théorie : Rôle de l'agar agar, de la gélatine, des sphérisations

Démonstration des ratios et températures

Pratique : Réalisation de 3 textures (ex. : gelée de framboise, sphère de jus de tomate, poudre croustillante)

Focus : Éviter les pièges (synéthèse, surdosage)

Techniques d'émulsions et siphons

Emulsions chaudes/froides (ex. : mayonnaise revisitée, mousse au chocolat au siphon)

Astuces pour la stabilité (lecithine, température des ingrédients)

Application : Subtiliser une sauce ou une entrée avec une mousse légère

Tuiles, décors et pickles express

Tuiles (parmesan, sucre) et décors comestibles (fleurs cristallisées, poudres colorées)

Pickles rapides (légumes croquants marinés en 30 min)

Intégration : Comment ces éléments rehaussent une assiette sans la surcharger

Dressage contemporain : créer une assiette signature

Brief créatif : "Revisiter un classique" (ex. : tartare de bœuf) avec les techniques apprises

Règles d'or : Équilibre des couleurs, hauteurs, jeu des textures.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine.

Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

370 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation opérationnelle avec réalisation de recettes

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Utiliser gels et texturants pour modifier la texture d'un ingrédient de base en respectant les dosages et températures clés. Réaliser des émulsions stables et des mousses au siphon, en contrôlant la texture et la tenue dans le temps, pour sublimer une préparation existante. Créer des tuiles, décors techniques et pickles express pour apporter du croquant, de l'acidité et du visuel à une assiette, en les intégrant dans une composition équilibrée. Créer un dressage contemporain à l'aide des techniques apprises.

Les sessions

Bruz

- Le 20 mai 2026
- Le 10 juillet 2026

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, positionnement de départ et évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Démonstrations pas à pas par le formateur. Ateliers pratiques en binôme, avec accompagnement individualisé. Dégustations comparatives et analyses sensorielles. Supports : Fiches techniques

Date et mise à jour des informations : 23/02/2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>