



Les cuisines du monde

NOUVEAUTÉ**PRÉSENTIEL****SUR-MESURE****INTER ENTREPRISE**

Objectif de formation

À l'issue de la formation, les participants seront capables de maîtriser les techniques de réalisation de plats fusion inspirés de la cuisine du monde, d'en adapter les recettes à leur contexte professionnel, et de créer une proposition culinaire originale intégrant des influences culturelles variées, tout en respectant les contraintes de coût, de saisonnalité et d'hygiène.

Programme

Maîtriser les techniques de base et les ingrédients clés

Présentation des recettes fusion : origines, ingrédients phares, techniques critiques (influences italiennes, Amérique du Sud, asiatiques, nordiques, espagnoles, grecques) Démonstration pratique par le formateur de recettes (ex. ceviche de thon et tortellini foie gras), avec focus sur les gestes techniques
Les participants reproduisent les recettes démontrées, en sous-groupes
Accompagnement individualisé sur les points critiques (découpe, cuisson, assaisonnement)
Échanges sur les difficultés et solutions
Dégustation commentée : analyse des saveurs, textures et présentations

Adapter une recette fusion à son contexte

Méthodologie pour adapter une recette : contraintes d'approvisionnement, coût, équipement
Atelier : Chaque participant choisit une recette parmi les propositions (exemples : maki bœuf, mosaïque saumon, carpaccio poulpe) et l'adapte à son contexte (ex. remplacer un ingrédient, simplifier une technique)
Calcul de coût et de marge pour la recette adaptée
Préparation de la recette adaptée
Dégustation et feedback collectif (grille d'évaluation : respect des contraintes, créativité)

Créer et présenter une proposition culinaire originale

Brief : Créer un plat fusion inédit combinant deux influences étudiées, avec contrainte de coût et de faisabilité
Travail en binôme : élaboration de la recette, rédaction de la fiche technique (nom, ingrédients, étapes, photo)
Préparation du plat original
Dégustation commentée : analyse des saveurs, textures et présentations.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine.

Durée

3 Jours dont 21 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

1110 € 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

Maîtriser les techniques de base et les ingrédients clés des recettes fusion proposées. Adapter une recette fusion à ses contraintes logistiques et économiques. Créer et présenter une proposition culinaire originale combinant deux influences culturelles, avec fiche technique et argumentaire.

► 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

Les sessions



Bruz

- Les 26, 27 et 28 mai 2026
- Les 14, 15 et 16 décembre 2026

Date et mise à jour des informations : 11/02/2026

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>



CCI FORMATION
BRETAGNE