



Les techniques de créativité culinaire

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

À l'issue de la formation, les professionnels de la restauration seront capables de maîtriser les techniques de créativité culinaire pour concevoir des présentations d'assiettes innovantes, valorisant les produits de saison et répondant aux attentes visuelles et gustatives des clients, afin d'enrichir leur offre et de se différencier dans un environnement concurrentiel.

Programme

Identifier et appliquer les tendances actuelles de dressage d'assiettes

Analyse des tendances : Étude des codes visuels (couleurs, formes, textures) et de leur impact sur la perception client

Benchmark de présentations culinaires innovantes (supports visuels : photos, vidéos, assiettes modèles)

Atelier pratique : Décryptage des assiettes "tendance" (jeu de contrastes, équilibre des volumes)

Exercice : Reproduction d'un dressage moderne à partir d'une photo, avec feedback collectif

Focus produits de saison : Sélection et préparation d'ingrédients saisonniers pour le dressage (légumes, herbes, épices)

Créer des présentations culinaires originales

Techniques de base : Réalisation de coulis, tuiles croustillantes, décors comestibles

Utilisation d'outils (pochoirs, pinceaux, emporte-pièces) et de contenants adaptés

Atelier créatif : Conception d'une assiette "signature" (entrée OU plat OU dessert au choix), avec contrainte : 3 éléments de décoration minimum

Dégustation comparative : assiette classique vs. assiette redessinée

Gestion des coûts : Optimisation des chutes et restes pour des décors (ex. épluchures de légumes déshydratées)

Optimiser la valorisation visuelle et gustative

Mise en scène : Techniques de dressage 3D (superposition, jeux de hauteur)

Harmonisation des couleurs et textures (ex. croquant/moelleux)

Évaluation par les pairs : Présentation des assiettes créées, avec grille d'analyse (originalité, technique, respect du brief)

Adaptation aux contraintes : Simulation de service en temps limité (30 min pour dresser 5 assiettes identiques).

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

Identifier et appliquer les tendances actuelles de dressage d'assiettes en analysant les codes visuels (couleurs, formes, textures) et les attentes clients, afin de valoriser leurs créations culinaires. Créer des présentations culinaires originales pour des entrées, plats et desserts, en utilisant des produits de saison et des techniques de décoration adaptées (éléments croustillants, coulis, herbes fraîches, etc.) Optimiser la valorisation visuelle et gustative de leurs assiettes grâce à des techniques de dressage 3D, de jeu de contrastes et de mise en scène, en respectant les contraintes de temps et de coûts.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

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

Modalités pédagogiques

Apport théorique. Mise en application pratique : confection des recettes, présentation, dégustation.

Date et mise à jour des informations : 09/02/2026

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

Les sessions



Bruz

- Les 8, 9 et 10 juin 2026
- Les 5, 6 et 7 octobre 2026

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