



Les techniques de dressage à l'assiette

SUR MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Connaître et réaliser les règles et techniques de dressage à l'assiette. Apporter de la valeur ajoutée aux assiettes par des présentations créatives, colorées et en jouant sur les volumes et les contenants. Choisir les bons contenants et appréhender des gestes simples pour valoriser les recettes : formes de l'assiette et disposition des éléments. Attirer, étonner votre clientèle. Développer votre créativité.

Objectif(s) pédagogique(s)

Analyser les tendances des consommateurs. Maîtrise des techniques de production et de réalisation. Optimiser les temps de production. Mise en valeur des recettes classiques par des dressages modernes et créatifs. Diversifier l'offre du jour. Utilisation de produits de saison et de produits nobles comme condiments.

Programme

Partie théorique

Comprendre l'intérêt du dressage et du visuel dans la perception d'un plat et mieux répondre aux attentes du client.

Les règles de dressage, les techniques pour acquérir et maîtriser les gestes, le 3D, les codes couleur, les formes via les contenants

Les éléments de décoration : les choisir, les réaliser

Partie pratique - Réalisation de préparations et applications

Mise en place, confection et démonstration

Préparation des légumes

Bouquet et purée de chou fleur et brocolis

Epluchage des carottes fanes+purée+ bâtonnets rôtis + jus + rasoir+ mandoline pour petits godets

Epluchage des panais et patates douces, chips de peau, purée, tranches rôties, frites, bâtonnets, copeaux

Préparation des radis

Préparation des coulis

Chlorophylles - Jus d'orange au xanthane

Coulis de betterave - Jus de carotte au xanthane

Cuisson du poivron rouge, du riz noir

Miroir de vin rouge

Bouillon de crustacés

Huile d'herbe

Les épices

Huile d'épices : curcuma, paprika, curry

Les herbes

Mise en place d'herbes fraîches

Les éléments croustillants

Dégustation

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration : salariées des entreprises de l'hôtellerie, de la restauration et des activités du tourisme, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

2 Jour(s) dont 14 Heure(s) en centre

Tarif(s)

700 € par stagiaire

Adresse

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>

Contacts



LE BIHAN Mireille

02.97.01.24.71

m.lebihan@morbihan.cci.fr

Dressage et dégustation des plats

Analyse sensorielle et commentaires

Explication des accords et analyse organoleptique

Analyse et échanges

Comment réutiliser les recettes en entreprise

Bilan de la formation et des objectifs atteints

Réalisation des recettes en fonction de la saison et de l'approvisionnement disponible

Les conditions d'admission

Prérequis

Maîtriser les techniques de base en cuisine.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques

Apport théorique sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter. Puis les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes avec l'aide du chef et assurent la présentation de leurs réalisations et le dressage sur assiette Dégustation et autocritique, analyse sensorielle de chaque recette. Un support pédagogique est remis à chaque participant

Diplôme obtenu

Attestation de formation

Les sessions

Vannes

- Nous consulter

Complément d'information

Date et mise à jour des informations : 04/07/2019