



# Les techniques de dressage à l'assiette

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

## Objectif de formation

A l'issue de la formation, vous serez capable d'apporter de la valeur ajoutée aux assiettes par des présentations créatives pour valoriser vos recettes.

## Programme

### 1. Analyser les nouvelles tendances de dressage et de présentation

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

### 2. Mettre en valeur des recettes classiques par des dressages modernes et créatifs

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

### 3. Utiliser des produits de saison et les optimiser

Réalisation, préparation et application de recette :

- préparation des légumes, coulis...
- travail des épices, des herbes fraîches...
- les éléments croustillants...



## Les points forts de la formation

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

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation continue

### Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine : salarié, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.

### Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

### Tarif(s) net de taxe

740 € 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 conditions d'admission

## Prérequis

Aucun pré requis.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

1. Analyser les nouvelles tendances de dressage et de présentation. 2. Mettre en valeur des recettes classiques par des dressages modernes et créatifs. 3. Utiliser des produits de saison et les optimiser.

## ► 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.

## Les sessions



### Bruz

- 13 et 15 octobre 2025

Date et mise à jour des informations : 20/06/2025

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](http://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>