



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...

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

720 € par stagiaire

Adresse

Site de Saint-Malo
17 rue Siochan,
CS 80002,

35430 Saint-Jouan des Guérets

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



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation très opérationnelle avec réalisation de recettes
- Exemples de recettes suivant la saisonnalité et l'approvisionnement des matières premières : Préparation des légumes : - Bouquet et purée de chou fleur et brocolis, -Epluchage des carottes fanes+purée+ bâtonnets rôtie + jus + rasoir+ mandoline pour petits godets, - Epluchage des panais et patates douces, chips de peau, purée, tranches rôties, frites, bâtonnets, copeaux
- Préparation des coulis : - Chlorophylles, - Jus d'orange au xanthane, - Jus de carotte au xanthane, - Huile d'herbe
- Les épices : Huile d'épices : curcuma, paprika, curry
- Les éléments croustillants : - crumbles divers

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. Correction si besoin par le formateur.

Les sessions



Saint-Jouan des Guérets

- 7 et 8 février 2024

Date et mise à jour des informations : 08/01/2024

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 Saint-Malo - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
17 rue Siochan, CS 80002, - 35430 Saint-Jouan des Guérets
Tél. : 0299191520 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



**CCI FORMATION
BRETAGNE**