

Développer votre créativité culinaire

🕒 14h

📅 2 jours

💶 630 € net de taxes

Prérequis

Il est demandé de maîtriser les fondamentaux de la cuisine.

Public

Personnes exerçant dans le domaine de la cuisine.

Objectifs de la formation

- Appréhender la notion de créativité culinaire ou comment se renouveler en cuisine
- Associer créativité et couleurs en cuisine créative
- Maîtriser le principe de la saisonnalité dans la créativité culinaire
- Identifier la mercuriale la plus adaptée à son environnement professionnel

Contenu de la formation

- **Appréhender la notion de créativité culinaire ou comment se renouveler en cuisine**
 - Retour sur les principes et la définition de la créativité culinaire
 - Focus sur le principe des cinq sens dans la créativité et lien avec la cuisine
 - Savoir définir le goût et le schéma du goût pour développer et nourrir son esprit de créativité
 - Pratique : réalisation de schémas de recettes d'après un thème demandé
- **Comment associer créativité et couleurs en cuisine créative ?**
 - Organiser sa recette en recherchant les produits de couleurs adaptés à son thème
 - Retour sur les accords de couleurs en créativité culinaire
 - Travailler, imaginer et faire évoluer la présentation de vos plats et / ou produits
- **Maîtriser le principe de la saisonnalité dans la créativité culinaire**
 - Elaboration de tableaux de saisons de produits pour mieux adapter sa cuisine créative
 - Réalisation de recettes théoriques en intégrant la saisonnalité, les couleurs, les schémas du goût et le niveau d'attente de sa clientèle
- **Identifier la mercuriale la plus adaptée à son environnement professionnel**
 - Remise de mercuriales aux stagiaires en fonction des attentes
 - Réalisation avec les derniers apports en intégrant la fonction coût maximum / plat
 - Production de recettes à partir du thème de votre établissement

Modalités pédagogiques

La formation repose sur une alternance entre des phases théoriques, et pratiques.

Elle est basée sur une mise en commun des expériences, une acquisition des savoir-faire et des savoir-être avec une démarche active.

Modalités d'évaluations

Pendant, et à l'issue de la formation, des mises en pratiques permettront d'évaluer les stagiaires. Une attestation de formation sera remise à chaque participant sous réserve du suivi des 14h de formation.

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

Nos formateurs

L'ensemble de nos formateurs justifient d'une expérience reconnue dans le domaine de la cuisine et notamment en créativité culinaire.