



"Cuisinement" créatif



Proposition de valeur :

En panne d'inspiration, votre créativité est en berne ? Les 30 années vécues en gastronomie, nous permettront de vous accompagner vers l'autonomie dans la création de nouveaux plats. Les saisons rythmeront la satisfaction de vos clients.

La créativité culinaire répond à des mécanismes nécessitant une réflexion méthodologique. Un cadre pratique sera exposé grâce auquel vous construirez de nouvelles recettes. Cette formation vous permettra de modifier votre façon de penser la cuisine en créant de nouveaux piliers de croissance.

Objectifs de la formation

- Savoir représenter la structure créative d'une recette.
- Être capable de créer des recettes personnelles.

Programme de formation

3 modules en distanciel de 30mn

- Définition
- Évolution de la créativité en cuisine
- Règles de composition

3 jours de 7h de formation dans votre cuisine

- Conduite d'activités préparatoires :
 - ◆ autour de la cuisine plurielle
 - ◆ Les étapes de la créativité
 - ◆ Différents types de créativité
- Découvrir par des mises en situations :
 - ◆ Intégrer un thème à la création
 - ◆ Contrainte de coût matière
 - ◆ Échange-débat sur les impressions
- Maîtriser la composition d'un menu :
 - ◆ Réflexion autour d'une organisation rationnelle du travail
 - ◆ Préparation du menu
 - ◆ Dégustation et analyse des productions

Accompagnement en distanciel de suivi

- Suivi des acquisitions
- Aide à la résolution de problématiques

Ref :	C3é-01
Durée :	3 jours (21 h) +activités à distance
Public cible :	Chef de cuisine, Second de cuisine
Prérequis :	Aucun
Modalité :	À distance, en présentiel
Validation :	Attestation individuelle
Prix HT :	780 €/jour