



## "Cuisinement" créatif



### Proposition de valeur :

En panne d'inspiration, votre créativité est en berne ? L'expérience de 30 années en gastronomie va vous permettre d'être autonome et productif dans l'élaboration de nouveaux plats. Les saisons rythmeront vos cartes pour 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. Cet accompagnement vous permettra de modifier votre façon de penser la cuisine en créant de nouveaux piliers de croissance.

### **Objectifs pédagogiques**

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

### **Programme d'accompagnement**

*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

**Durée :** 3 jours (2h)  
+activités à distance

**Public cible :**  
Chef de cuisine,  
Second de cuisine

**Prérequis :**  
Aucun

**Modalité :**  
À distance,  
en présentiel

**Validation :**  
Attestation individuelle

**Prix HT :**  
nous consulter