DESIGN CULINAIRE

Modalités disponibles
Presentiel

Durée de la formation
Durée de la formation : 7 heures.

Public
Les personnes en charge de la gestion et de la production culinaire de la restauration traditionnelle

Prérequis
Connaissance des règles d'hygiène alimentaire

Formateur
Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques
à mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques
Méthodologie active, participative,
Mise en situation pratique sur plateau technique

Objectifs
Mettre en valeur les produits par leur aspect visuel ;
Renforcer une image de marque par la présentation et la mise en scène des
produits.

Suivi et évaluation
Evaluation diagnostique : positionnement
Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques
Quizz

Financement
Tarif de la formation : à partir de 210,00 € HT soit 252,00 € TTC

Satisfaction
Taux de satisfaction global : Non calculé

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.
Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet :www.cfahcconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

- ## Contenu

I. Sensibilisation au Design Culinaire
· Les règles de base de présentation
· La communication dans l'assiette
· La vue, un sens gustatif

II. Technique de mise en valeur des plats et décors des assiettes
· Les différentes matières et supports de présentations
· La mise en valeurs du produits
· Respect des accords visuels et gustatifs
· Auto critique et retravail des plats
· Optimisation du dressage et du travail de l'assiette