

## I Modalités disponibles

Presentiel

## I Durée de la formation

Durée de la formation : 21 heures.

## I Public

Tout salarié professionnel de la restauration justifiant d'une expérience significative dans ce domaine.  
Accessibilité à tout pour tous.

## I Prérequis

Connaissances des techniques et théories culinaires.  
Capacités de mises en applications dans les règles d'hygiène.

## I Formateur

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

## I Méthodologie et moyens pédagogiques

Méthode active et participative sur plateau technique.  
Apports théoriques illustrés  
Supports visuels et fiches techniques

## I Objectifs

-Créations de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison.  
-Décorer ses plats avec créativité  
-Connaître les techniques de valorisation des plats

## I Suivi et évaluation

Evaluation diagnostique : positionnement en début de formation  
Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques.  
Attestation de fin de formation.

## I Financement

Tarif de la formation : à partir de 945,00 € HT soit 1 134,00 € TTC

## I 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.cfahconseil.com](http://www.cfahconseil.com)

## I Contenu

### I. La créativité

- Définition, analyse et fragmentation.
- Les thèmes : les choix et décisions.
- Transfert de compétence : expérience professionnelle.
- S'approprier des appellations de plats vendeurs.
- Intituler ses menus de façon originale.

### II. Les aspects concrets

- Les préparations de base.
- Le respect des règles.
- La maîtrise des techniques.
- Les recherches personnelles.
- Les différents styles.
- Les accords visuels et gustatifs.

### III. Présentation et connaissance des produits utilisés

- La fiche produit.
- Le choix des produits, les accords.
- La décision.
- La fiche technique.
- La schématisation.

### IV. Le matériel et les techniques appropriées

- La vaisselle.
- La verrerie.
- Les émulsions.
- Le siphon.

### V. Démonstration et mise en application

- Techniques et méthodes.
- Les cuissons et le respect des produits.

### VI. Décors et présentations des réalisations

- Mise en valeur des couleurs et des formes de l'aliment.
- L'esthétisme dans les règles du dressage.
- La vue un sens gustatif.

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.cfahconseil.com](http://www.cfahconseil.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