

LA MISE EN VALEUR DES PREPARATIONS CHAUDES

Objectifs :

- Appliquer les techniques de la mise en valeur d'une prestation
- Différencier la notion de présentation et de décoration
- Etre capable de schématiser le dressage d'un plat, de l'assiette
- Savoir associer les formes des aliments
- Réaliser des éléments de décors cuisinés

Participants :

Chef de cuisine – Second de cuisine - Cuisinier

Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance des techniques culinaires de base

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

- Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:
- d'un questionnaire en début et en fin de formation
 - Mise en situation des participants

Perfectionner son savoir – faire culinaire

Définition de la notion de mise en valeur (décoration/présentation)
Connaître les tendances actuelles et les attentes des convives

Les principes de la mise en valeur

Définition du FRAC
Les produits à utiliser
Astuces pour créer un impact
Impression de recul – le regard du Client (merchandising)
La règle des 5B

La mise en valeur des produits par l'environnement

Travail sur les formes, les contenants, le détail, la vue d'ensemble
La sauce : un élément de décor
Schématiser le dressage de sa prestation

La mise en valeur des produits par les techniques culinaires

Le travail des assaisonnements
Le choix des techniques de cuisson
La création d'éléments de décors cuisinés (légumes confits, crumble, tuiles, herbes aromatiques...)

La gestion du service

La mise en place au service : Réflexion sur le service
Le service : Gestion des approvisionnements