

Objectifs pédagogiques :

- Organiser son travail dans le respect des règles d'hygiène
- Développer les notions de mise en valeur des produits à travers la créativité, les assaisonnements, les dressages
- Travailler les produits de façon différente et apporter du goût
- Optimiser le travail des produits frais ou d'assemblages
- Gérer efficacement son service dans le respect de la mise en valeur Prestation.

Personnes concernées :

- Chef de cuisine – Second de cuisine - Cuisinier

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Démonstration culinaire et apport théorique sur la mise en valeur des préparations froides et desserts
Pratique culinaire des participants autour de produits imposés
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

CREATIVITE ET MISE EN VALEUR DE SA PRESTATION - CHAUD

Les principes de la mise en valeur de la prestation

Définition du FRAC (Fraicheur – Relief – Abondance – Couleurs)
Déclenchement des besoins et attentes des Clients
Choix des produits et disposition
Astuces pour créer un impact
Impression de recul – Avoir le regard du Client

Les différentes associations de saveurs

Connaitre les épices, les herbes
Travailler autour du goût

Travailler les produits autrement

Les produits d'assemblages
Les produits frais (légumes, taillages...)
Les techniques de cuisson adaptées aux produits

Travailler les assaisonnements et les sauces

Créer des associations entre les assaisonnements
Créer une sauce à partir d'un produit, d'une cuisson

La mise en valeur de sa prestation

Travail sur les formes, les contenants, le détail, la vue d'ensemble
Les principes de mise en place avant le service
L'attente du produit
Les règles de dressage