

MECANISME DU GOUT ET CREATIVITE CULINAIRE

Objectifs :

- Connaître le mécanisme du goût pour valoriser sa prestation
- Faire évoluer sa maîtrise culinaire par l'association de saveurs
- Développer sa créativité culinaire

Personnes concernées :

Second de cuisine – Chef de cuisine

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

L'importance du goût

Les exhausteurs de goût
Savoir goûter et analyser sa prestation

Le mécanisme du goût

Les récepteurs sensoriels (olfactive, gustative, tactile)
Les principaux sens

Connaissance des produits

Herbes aromatiques – épices simples et composées – huiles aromatisées – les sels

Découverte des arômes

Huiles essentielles, arômes naturels et artificiels

Le chemin de la créativité culinaire

Associer des produits, des textures, des saveurs

Travailler les produits autrement

Travailler de la volaille, du poisson, des crustacés, des légumes, des fruits, des épices torréfiées, aromatiser des huiles, infuser des herbes aromatiques