

CUISINE & CRÉATIVITÉ

Objectifs

- Visualiser la structure gustative d'un plat
- Créer des recettes uniques, originales et surprenantes
- Utiliser les produits « du moment »
- S'approvisionner efficacement en produit de saison
- Proposer une carte moderne et compétitive
- Mettre en valeur ses créations grâce à un dressage épuré et travaillé
- Connaitre les grandes familles de saveurs en cuisine
- Maitriser la notion d'équilibre, d'exhausteur et de flaveur
- Cuisiner sans suivre de recette
- Imaginer un plat en utilisant exclusivement des produits de saison

Contenu pédagogique

Introduction à la créativité

- Définition de la créativité en cuisine.
- Enjeux personnels et économiques
- La Créativité en 2021 : Analyse documentaire des plats de chefs et des nouvelles tendances (photos, cartes de restaurant et recettes)

Apports théoriques

- Définition du goût et du schéma du goût
- Apports et spécificités des 6 saveurs de l'alimentation
- Réalisation de schémas de recettes d'après un thème demandé
- Infographie et cartographie sur l'interaction des saveurs entre elles

Approvisionnement : Le point de départ d'une recette réussie

- Le choix de l'approvisionnement en circuit long ou en circuit court
- Mise en concurrence et sélection des fournisseurs en catégorisant les besoins.
- Elaboration de tableaux de saisons des produits
- Création d'une trame pour la préparation du bon d'économat

Mise en situation et accompagnement

- Conseil et accompagnement du stagiaire avant et pendant la création de la recette
- Aide au développement du « pouvoir créateur » par les 4 grands principes créatifs : Inspiration, Intuition, Imagination, Personnalisation

Réalisation de recettes originales ou revisite de grands classiques

Dressage : Les grandes règles de présentation

Gestion

- Calcul des ratios
- Adapter les portions pour limiter les pertes
- Gestion des stocks

PUBLIC



PRÉREQUIS



Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis