

Programme



Le choix pertinent des produits : (7 heures)

- Connaître ses produits et ceux des régions françaises
- Utiliser les produits locaux, retour vers le goût et le produit frais
- Les arts de la table



Recettes, trucs et astuces qui différencient : (11 heures)

- Retour vers les bases, jus, sauces et préparations de mise en place classique
- Révision des taillages, découpes et cuissons
- Déstructurer ses recettes traditionnelles
- Création de nouvelles recettes
- Savoir positionner les ingrédients, quantité, saveurs et couleurs



Organisation, coûts et ratios : (3 heures)

- Découvrir de nouvelles méthodologies de réalisation et d'envoi
- Organiser son poste et sa mise en place
- Fiches techniques, respect des pesages et des ratios



Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant d'innover dans ses plats (dressage, déstructuration des plats, nouvelles préparations, ...) et d'optimiser l'organisation au sein de sa structure.

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2



Objectifs pédagogiques

- Créations de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
- Mettre en pratique de la créativité autour de la décoration des plats
- Techniques de valorisation

