

DÉCORATION DANS LES ASSIETTES

PR8160093251

Acquérir les règles et techniques de dressage à l'assiette.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Chefs cuisiniers, Cuisiniers, Commis, Débutants.
- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective.

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Acquérir les règles et techniques de dressage à l'assiette.
- Mettre en valeur et développer sa créativité autour de présentations colorées, en jouant sur les textures et les contenants.

Contenu de la formation

- LES TECHNIQUES DE DRESSAGE
 - La présentation générale de l'assiette.
 - La platerie et vaisselle utilisées.
 - Le matériel de découpe, façonnage et décor.
 - Connaissance des aliments et leur comportement.
 - Choisir un contenant adapté pour valoriser ses produits .
 - Organiser et équilibrer son plat.
 - Harmoniser les accords de couleurs.
 - Agrémenter son dressage avec des décors.
- DÉCORATION ET DRESSAGE DES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES
 - Choix et conditionnement des herbes fraîches.
 - Tailler, historier, ciseler des fruits et légumes.
 - Structure et volume, équilibre des assiettes.
 - Utilisation des verrines.
 - Les colorants naturels alimentaires.
 - Les fonds d'assiettes en gelée.
 - Le chaud froid.
- DÉCORATION ET DRESSAGE DES PLATS CHAUDS (viandes et poissons)
 - Études des cuissons appropriées aux différents aliments.
 - Exemples de décors à l'aide de dessins.
 - Choix des garnitures.
 - L'utilisation de siphons pour "espumas".
 - Les tempuras de légumes ou crustacés.
 - Des idées de motifs d'assiettes.
 - Équilibre des assiettes (choix de dispositions).
 - Techniques de cuissons pour préserver les couleurs.

- DÉCORATION ET DRESSAGE DES DESSERTS
 - Des idées de motifs d'assiettes.
 - Respecter l'équilibre et donner du volume.
 - Découpe et taille de fruits.
 - Réalisation de préparations décoratives cuites .

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique alliée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Démonstrations des pratiques professionnelles

Apports technologiques appliqués

Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.

Visualisation des produits et des recettes

Dégustation et analyse critique des productions

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de pré-formation en amont du stage

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Nous pouvons également mener des enquêtes d'évaluation à froid

Certificat de fin de stage remis sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

1800.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter :

Gospel DAGOGO au **04 88 42 32 96** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de fin de stage délivrée sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 8 juillet 2021