

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC
Céline MEYNARD
05.56.79.52.00
formation.courte@campusdulac.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Professionnels du secteur Hôtels Cafés
Restaurants

Prérequis pédagogiques :

AKTO - HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS
Mandataire : PURPLE CAMPUS Formation
disponible en INTER et en INTRA Entreprise

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Optimiser la gestion de production culinaire des plats. - Utiliser des nouvelles techniques de dressage à l'assiette adaptées. - Développer sa créativité pour un design esthétique culinaire - Présenter des assiettes dont l'esthétique sublime les saveurs.

Contenu et modalités d'organisation

CRÉER DE NOUVELLES RECETTES - Développer sa veille culinaire - Utiliser les produits de saison et favoriser un approvisionnement durable - Lutter contre le gaspillage alimentaire - Définir des designs d'assiettes - Organiser et réaliser une production culinaire de saison - Concevoir des plats de saison attractifs : l'éveil des sens - Préparer une offre de saison économiquement rentable - Définir des designs d'assiettes - Organiser et réaliser une production culinaire de saison - Concevoir des plats de saison attractifs : l'éveil des sens - Préparer une offre de saison économiquement rentable - Utiliser les produits de saison dans la présentation - SUSCITER LA GOURMANDISE AU PREMIER REGARD - Booster sa créativité - Harmoniser et utiliser les couleurs dans vos assiettes en fonction du choix des plats. - Utiliser les volumes, reliefs et textures dans l'assiette - Reconnaître les fleurs comestibles appropriées aux mets utilisés afin de bien les intégrer dans l'assiette - Solliciter le goût, les cinq sens et leur rôle à la dégustation METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES ET LE MATÉRIEL - Maîtriser la réalisation de fiches techniques - Les techniques de dressage et de décoration des assiettes - La mise en application de techniques de dressage et décoration d'assiette. - Les matériels et ustensiles pour réaliser des assiettes attrayantes. - La réalisation de fiches techniques

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions						
Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00344244	du 03/02/2023 au 31/12/2024	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	