

PLAN DE FORMATION DECORATION PREPARATIONS CULINAIRES

Public visé : Tout personnel de cuisine désireux de se perfectionner en présentation, décoration des préparations culinaires.

Objectifs Acquisition de techniques permettant la mise en valeur des plats chauds et froids.

Moyens pédagogiques : Cuisinier professionnel en restauration classique et pédagogue confirmé ; les formations seront animées en petit groupe sur le lieu de l'établissement. Démonstration et mise en pratique des techniques ayant pour support des outils pédagogiques (fiches techniques, documents écrits, photos).

Méthodes d'évaluation des acquis : après chaque session, une évaluation des acquis précédents (dressage d'assiette, de plats ...) sera envisagée.

Contenu de la formation :

- **Savoirs technologiques**
Connaissances des aliments et leur comportement.

Nutrition.

Mise en place et service.

La platerie et vaisselle utilisées.

Le matériel de découpe, façonnage et décor.

- **Savoirs professionnels**
Le dressage des entrées froides et chaudes.
Le dressage des viandes et poissons.
Décoration des desserts.
Trucs et astuces.
Les tours de mains.

Décoration et dressage des entrées froides et chaudes.

.../...

.../...

Savoirs technologiques

Exemples de décors à l'aide de dessins

Le matériel utilisé

Choix et conditionnement des herbes fraîches.

Mise en œuvre et démonstration en cuisine pratique

Tailler, hacher, ciseler des fruits et légumes.

Structure et volume, équilibre des assiettes.

Utilisation de verrines.

Les colorants naturels alimentaires.

Les fonds d'assiettes en gelée.

Les chauds froids.

Décoration et dressage des plats chauds (viandes et poissons).

Savoirs technologiques

Etudes des cuissons appropriées aux différents aliments.

Exemples de décors à l'aide de dessins.

Choix des garnitures.

Mises en œuvre et démonstration en cuisine pratique

L'utilisation de siphons pour « espumas ».

Les tempuras de légumes ou crustacés.

Des idées de motifs d'assiettes.

Equilibre des assiettes (choix de dispositions).

Techniques de cuissons pour préserver les couleurs.

.../...

.../fin

Décoration et dressage de desserts

Savoirs technologiques

Exemples de décors à l'aide de dessin.

Choix des produits.

Mise en œuvre et démonstration en cuisine pratique

Des idées de motifs d'assiettes.

Respecter l'équilibre et donner du volume.

Découpe et taille de fruits.

Réalisation de préparations décoratives cuites.