

**PLAN DE FORMATION
REALISATION DE BUFFETS ET COCKTAILS
DECORATION D'ASSIETTES ET MISE EN VALEUR DES METS**

Public visé : Tout personnel de cuisine désireux de se perfectionner et découvrir de nouvelles techniques de décor.

Objectifs Acquisition de techniques permettant la mise en valeur des plats chauds et froids. Elaboration de buffets, cocktails.

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**

Connaissance des aliments et leur comportement.

Nutrition.

Mise en place et service.

La platerie et vaisselle utilisées.

Le matériel de découpe, façonnage et décor.

Comment disposer un 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.

Des idées de présentations.

.../...

.../...

Matériel et produits de base.

Critères de réussite d'un décor.

Le matériel : coutellerie, ustensile, appareil, moule.

Les pièces de décoration en polystyrène.

Les produits :

- ✓ Les légumes.
- ✓ Les fruits.
- ✓ Les couleurs en alimentation.
- ✓ Les colorants.

Les recettes de base

Les gelées.

Les chauds-froids.

Les terrines.

Les mousses.

Les sauces de base.

Les beurres composés.

Les pâtes et pastillages

Les tours de mains.

Monter une terrine de légumes.

Monter une terrine de poisson.

Réaliser des paupiettes.

Glacer une pièce.

Tailler, historier des fruits et légumes.

Motifs et décors en fruits et légumes.

Bordures au cornet.

.../...

.../fin

Comment disposer un décor.

Sur assiette.

Fond de plat.

Bordures et festonnages.

Des idées de présentations :

- ✓ Présentations à l'assiette.
- ✓ Présentations pour cocktail.
- ✓ Canapés.
- ✓ Aspics.

Les garnitures

Les aspics.

Les garnitures à base de légumes.

Les garnitures à base de féculents.

Les tartelettes garnies pour cocktail.

Les coquillages farcis.

Utilisation des siphons.

Réalisation d'espumas.

Les légumes et crustacés en tempura.