

PROGRAMME DE FORMATION

« Hygiène alimentaire et créativité culinaire »

Code formation : F401

Nombre d'heures requis : 14 heures

Prérequis / Public : personnel de restauration / hôtelier.

Objectifs pédagogiques de la formation :

- Rappel sur l'hygiène et les bonnes pratiques ;
- Apprendre à présenter rapidement et efficacement un plat ;
- Maîtriser les techniques professionnelles dans les dressages des plats ;
- Être capable de réaliser des plats avec des contraintes : budgets, ingrédients, régimes particuliers, temps, etc.

Modalités : La formation est dispensée en présentiel dans les locaux de l'entreprise et/ou dans ceux de l'organisme de formation.

Délai d'accès : 48 heures

Tarifs : Sur demande.

Contact : contact@conseilformation.fr

Méthodes mobilisées : Enoncés théoriques, photos, documents écrits, partage d'expériences.

Modalités d'évaluation : Mises en situation, quiz, interrogations orales.

Accessibilité aux personnes handicapées : Oui

Formateur(s) : Formateurs diplômés dans le secteur d'activité concerné.

Nombre de participants à la formation par session : 12 maximum.

Préambule :

Cette formation sur l'hygiène alimentaire et la créativité culinaire doit vous permettre de présenter des plats travaillés tant sur le goût que sur la présentation ; tout en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Description détaillée :

I. Quelques rappels sur les normes HACCP

- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Comment éviter les contaminations, l'apparition de dangers ?
- L'importance de la traçabilité
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- La méthode HACCP (→ les 12 étapes)

II. La créativité culinaire

- Principes et définition de la créativité culinaire
- Les 5 sens dans la créativité culinaire
- Définir le schéma du goût pour développer son esprit de créativité
- Exercice pratique : réaliser une recette tout en respectant un thème imposé

III. L'importance des couleurs

- Les couleurs : choisir ses produits en fonction du thème
- L'association des couleurs
- Travailler, imaginer et faire évoluer la présentation des plats

IV. Le principe de saisonnalité

- Elaboration de tableaux de saison des produits
- Réalisation de recettes théoriques en intégrant les derniers apports

V. La présentation des plats

- Savoir appréhender les attentes du consommateur
- Le principe de « donner envie »
- Choisir le contenant adapté pour valoriser le plat
- Positionner les ingrédients pour favoriser l'appétence
- Jouer avec l'aspect, la texture, et la qualité des produits
- Agrémenter le dressage avec des décors annexes