

# SMART & COM FORMATION

## TECHNIQUES DE DRESSAGE A L'ASSIETTE

### OBJECTIFS :

- Connaître et réaliser les règles et techniques de dressage à l'assiette,
- Apporter de la valeur ajoutée aux assiettes par des présentations créatives, colorées et en jouant sur les volumes et les contenants,
- Choisir les bons contenants et appréhender des gestes simples pour valoriser les recettes : formes de l'assiette et disposition des éléments Attirer, étonner votre clientèle,
- Développer votre créativité.

PUBLIC CONCERNE : Cuisiniers et pâtisseries : salariés, dirigeants, travailleurs saisonniers, extra, demandeurs d'emploi.

### PROGRAMME DE FORMATION :

- L'EVOLUTION DES ATTENTES CLIENTS :
  - Comprendre l'intérêt du dressage et du visuel dans la perception d'un plat,
  - Les règles de dressage, le 3D, les codes couleurs, les contenants,
  - Choisir et/ou réaliser les différents éléments de décoration,
  - Créer des coulis, des huiles faciles à préparer,
  - Utiliser l'agar agar pour créer des gelées froides ou chaudes, simples et rapides à réaliser,
  - Epaissir des coulis au xanthane,
  - Créer des consistances croustillantes pour le volume des assiettes,
  - Travailler les garnitures en superposition.
- DEGUSTATION :
  - Dressage et dégustation des plats - Analyse sensorielle et commentaire,
  - Explication des accords et analyse organoleptique.
- ANALYSE ET ECHANGES :
  - Comment réutiliser les recettes en entreprise - Bilan de la formation et des objectifs atteints.
- LA PEDAGOGIE :
  - Apport théorique sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter,
  - Puis les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes avec l'aide du formateur/trice et assurent la présentation de leurs réalisations et le dressage sur assiette,
  - Dégustation et autocritique, analyse sensorielle de chaque recette,
  - Un support pédagogique est remis à chaque participant.

DUREE : 2 jours soit 16h.

FORMATEUR/TRICE :

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.



22, rue des Potières - 56350 Saint-Jean-La-Poterie  
**06 76 89 97 19**  
chantal.canovas@orange.fr  
N° SIRET 39508641600058 - APE 8559A  
DA 53560908256  
Certification AFNOR NF Service   
 Label Qualité Actions de Formations