TECHNIQUES CREATIVITE CULINAIRE
CODE RNCP : ((rncp))

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Chef d'entreprise
Salarié
Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DURÉE

21h sur 3 jours

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Formateur Chef Cuisine

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

De 5 à 10 participants

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :
- Créer de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
- Décorer ses plats avec créativité
- Connaître les techniques de valorisation des plats

METHODE PEDAGOGIQUES

Formation basée sur une pédagogie active : les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d' échanges avec le formateur
Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.
Travaux pratiques et mises en situation : Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants
Un livret de formation remis à chaque stagiaire

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

Evaluation à froid à M+3
Évaluation de la satisfaction en fin de formation
Remise d'attestation individuelle en fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

TECHNIQUES CREATIVITE CULINAIRE

Module 1 : Révéler sa créativité culinaire (7h)

Cours théorique – 2h

- Comprendre la démarche créative et la saisonnalité
- Maitriser les bases du Food Design (comprendre textures, couleurs, volume et émotions gustatives)
- Stimuler sa créativité, sortir du réflexe recette

Atelier pratique en cuisine – 5h : Défi créatif du jour

- Conception et dressage de 2 entrées de saison créatives
- Utilisation des textures culinaires de base et leurs variantes (gel, mousse, crumble, pickles, coulis, croquant, croustillant, espuma)

Module 2 : Moderniser ses plats (7h)

Cours théorique – 2h

- Raconter une histoire avec une assiette : comprendre les textures, les cuissons et les accords gustatifs et visuels
- Maitrise des éléments modernes : Émulsions, siphon, poudre, pickles minute, huiles aromatiques
- Assimiler les techniques de présentation et de valorisation : architecture de l'assiette, verticalité, minimalisme

Atelier pratique en cuisine – 5h : Défi créatif du jour

- Créer un plat principal autour d'un seul produit de saison (ex : carotte, champignon, courge, agrume…)
- Travail du produit en 4 formes
- Dressage visuel gastronomique
- Storytelling oral avec un intitulé du plat

Module 3 : Haute créativité et mise en scène (7h)

Cours théorique – 1h : Savoir sublimer visuellement un dessert (Fleurs, herbes, chocolat, caramel, sauces, textures…)

Atelier pratique en cuisine – 3h : Défi créatif du jour

- Créer un dessert moderne, de saison, inspiré d'une émotion
- Appliquer les techniques sucrées
- Réaliser et dresser 2 desserts

Atelier pratique en cuisine – 3h : Projet Final

- Trouver et structurer sa signature visuelle
- Création libre d'une entrée, d'un plat ou d'un dessert
- Shooting photo
- Présentation et dégustation devant le groupe
- Prix bienveillant du plat signature

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : *
Note atteinte des objectifs:*

Nombre de session: *
Nombre de participant:*
*Nouveau Programme

Hello Académie Expertise

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ En présentiel
✅ En distanciel

✅ En présentiel
✅ En distanciel

RYHTMES :

✅ En continu
✅ En discontinu

✅ En continu
✅ En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/