

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Les mécanismes de la créativité culinaire

Objectifs : Dans vos entreprises de restauration modernes, un nouveau besoin se fait jour, exercer la créativité des chefs. Nombre d'essais sont aussi retentissants que les échecs qu'ils ont engendrés, cette « nouvelle » discipline » aussi vieille que le monde réagit à des principes simples mais nécessitant un cadre rigoureux dans lequel le chef de cuisine pourra pleinement s'exprimer et ...les clients se satisfaire. Il sera donc question dans cette formation théorique de donner un cadre pratique aux stagiaires avec lequel ils pourront, en toute quiétude, construire de nouvelles recettes. Il n'est pas question ici de travailler sur de nouvelles technologies de type cuisine moléculaire ; il s'agit juste, pour les stagiaires, de mettre au point sur le papier des recettes réalisées avec des gestes simples, en accords avec les besoins de votre clientèle. A l'issue de la formation les stagiaires pourront représenter la structure gustative d'une recette et avec leur sensibilité créer sur le papier des recettes nouvelles. Ils seront ensuite capables, face à des situations obstacles données d'intégrer d'autres paramètres dans leur fabrication de recettes tels que le prix, la saison, les couleurs...	<u>Personnes concernées :</u> Chefs de cuisine, sous chef de cuisine Pré requis : Aucun
PROGRAMME	PEDAGOGIE
Les cinq sens Cours expositif et actif sur les cinq sens, désignation, par les stagiaires des sens qui, lors d'une dégustation, prennent le pas sur les autres. Moments ludiques avec dégustation eaux et vins. La définition du goût En groupe les stagiaires donnent une définition la plus complète possible de ce qu'est le goût. Le schéma du goût En méthode expositive les stagiaires découvrent le schéma du goût et en situation obstacle par petits groupes, réalisent des schémas de recettes connues. Créativité culinaire Les stagiaires de manière individuelle, réalisent des recettes d'après un thème donné. Les couleurs Cours en méthode expositive sur les couleurs et en méthode active sur les recherches de produits par couleurs. Travail en petit groupe sur les accords de couleurs. Créativité culinaire En petit groupes les stagiaires réalisent des schémas de recettes d'après un thème demandé en intégrant les apports couleurs. La saisonnalité Elaboration de tableaux de saisons de produits par les stagiaires réalisation de recettes théoriques en intégrant les derniers apports. La mercuriale Remise de mercuriale aux stagiaires réalisation avec les derniers apports et en fonction d'un coût maximum. Mise en commun des recettes et leçon Affichage de toutes les recettes, dernière leçon et validation.	Le Formateur Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques Moyens et pédagogie  Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.  <u>Intra entreprise France entière et International.</u> Tarif inter par personne 3 jours 1 450 € Réf : HR116

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
 Adresse : 5, rue Fénelon 75010 PARIS – Site Internet : www.action-formalys.com