

Les techniques de dressage à l'assiette

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectifs de formation

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.

Infos pratiques

J Durée

2 Jour(s) dont 14 Heure(s) en centre

€ Tarif(s)

700 € par stagiaire

Contacts

Programme

Partie théorique

Comprendre l'intérêt du dressage et du visuel dans la perception d'un plat et mieux répondre aux attentes du client.

Les règles de dressage, les techniques pour acquérir et maîtriser les gestes, le 3D, les codes couleur, les formes via les contenants

Les éléments de décoration : les choisir, les réaliser

Partie pratique - Réalisation de préparations et applications

Mise en place, confection et démonstration

Préparation des légumes

Bouquet et purée de chou fleur et brocolis

Epluchage des carottes fanes+purée+ bâtonnets rôtis + jus + rasoir+ mandoline pour petits godets

Epluchage des panais et patates douces, chips de peau, purée, tranches rôties, frites, bâtonnets, copeaux

Préparation des radis

Préparation des coulis

Chlorophylles - Jus d'orange au xanthane

Coulis de betterave - Jus de carotte au xanthane

Cuisson du poivron rouge, du riz noir

Miroir de vin rouge

Bouillon de crustacés

Huile d'herbe

Les épices

Huile d'épices : curcuma, paprika, curry

Les herbes

Mise en place d'herbes fraîches

Les éléments croustillants

Dégustation

Dressage et dégustation des plats

Analyse sensorielle et commentaires

Explication des accords et analyse organoleptique

Analyse et échanges

Comment réutiliser les recettes en entreprise

Bilan de la formation et des objectifs atteints

Réalisation des recettes en fonction de la saison et de l'approvisionnement disponible



Les plus

- Recettes réalisées :
- Le caramel de betterave
- Emulsion betterave pommes
- Les jus de fruits et légumes à la gomme de xanthane
- La chlorophylles
- Emulsion herbes fraîches
- Travail autour du shiso creps
- Taillage des légumes et cuisson : chips, purée, frites, glaçage

- Travail autour du chou fleur : purée, taboulé, sommité rôtie
- Huile parfumée et épicée (langoustine & kari-gosse)
- Ballottine de volaille farcie
- Gélée de cresson (agar-agar)
- Crackers de cresson
- Gressin aux algues
- Oust burger
- Tartelette fleur de magret
- Pièce de bœuf polentapas
- Cabillaud tatin d'endives agrumes, sticker petits pois-menthe
- Tuiles orange
- Tuile dragée
- Terre au chocolat

Les conditions d'admission

Prérequis

Maîtriser les techniques de base en cuisine.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

Notre centre de formation
est agréé



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques

Apport théorique sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter. Puis les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes avec l'aide du chef 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

Diplôme obtenu

Attestation de formation

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 12/11/2018

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr