



les mécanismes de la créativité culinaire

Dans vos entreprises de restauration modernes, un 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.

OBJECTIFS

- Savoir représenter la structure gustative d'une recette
- Créer sur le papier des recettes nouvelles
- Être capable d'intégrer d'autres paramètres dans la fabrication de recettes (tels que le prix, la saison, les couleurs...)

PROGRAMME

Les cinq sens

Cours démonstratif 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

En situation « obstacle » par petits groupes, ils 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

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

DUREE

2 jours

PUBLIC

Chefs de cuisine,
sous chef de cuisine

Et pourquoi pas
toute la brigade ?

Pré REQUIS

Aucun

PEDAGOGIE

Méthode démonstrative
et active.
Réalisation de
recette(s) théorique(s)

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement
par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la
formation par questionnaire
amenant à une réflexion
sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation
sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation,
CQFD sélectionne
un pédagogue possédant
une expérience significative,
une maîtrise opérationnelle
et un profil particulier :
sophrologue, psychologue,
neuropsychologue, ergonome,
ergothérapeute,
senior manager,
chef de cuisine, gouvernante,
journaliste, animateur,
ex-policiier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris,
Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles
en bas de la page internet
du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

