



# la Décoration d'assiette

## OBJECTIFS

- 🌀 Développer les notions de mise en valeur des produits à travers les dressages
- 🌀 Développer sa créativité en matière de décoration d'assiette
- 🌀 Sensibiliser les participants aux accords des saveurs et des couleurs
- 🌀 Intégrer la notion d'organisation de travail, d'utilisation de matériel, de gestion du service

## PROGRAMME

### Le F.R.A.C.

Fraîcheur, Relief, Abondance, Couleurs  
Approfondissement sur les couleurs et les aliments associés  
Travail sur les volumes, la géométrie, les textures...

### Les différents taillages des fruits et légumes

Canneler, Historier,  
Râper, Brunoise,  
Etc...

### Les sauces permettant de créer un décors

Créer et utiliser un vinaigre et/ou une huile aromatisés  
Autres sauces par émulsion, par réduction...  
etc...

### Connaître et apprendre à utiliser du matériel spécifique

Créer et utiliser un cornet  
Savoir utiliser un emporte pièce, une poche à douille  
Utilisation du siphon  
Techniques de séchage

### Exemples de matières premières qui valorisent les assiettes

Fabrication rapide et simple de petits éléments de dressage  
Les nouilles de soja, feuilles de briques  
Les tuiles sucrées, salées,  
Chocolat, sucre, gélatifiés,  
etc..

### La mise en valeur de l'assiette

Travail sur les formes, le choix de la vaisselle  
Volume, relief, abondance, couleurs  
Travail sur le détail, la vue d'ensemble

### Travail et méthode sur le processus de créativité

Evocation de thèmes par la décoration

## DUREE

1 jour

## PUBLIC

Cuisiniers...

mais aussi Maîtres d'hôtel  
et serveurs qui dressent  
des assiettes

## PRE REQUIS

avoir des bases,  
une initiation en cuisine

## PEDAGOGIE

Apports théoriques  
et techniques par expériences et  
exercices pratiques  
quant à différentes possibilités de  
dressage d'assiettes  
et plats.

## 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-policier, 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](http://www.cqfd-formation.fr)

## Vidéo de présentation

