



# la mise en valeur des préparations froides entrées et desserts

## OBJECTIFS

- Développer et mettre en application un savoir faire sur les prestations froides
- Développer ses notions de mise en valeur des produits à travers les dressages
- Appliquer les techniques de la mise en valeur pour une présentation en vitrine
- Travailler sur les taillages, les assaisonnements, les éléments de décoration
- Intégrer la notion d'approvisionnement et de gestion du service
- Savoir s'organiser dans sa journée de production

## PROGRAMME

### Le poste en préparation froide

Connaissance des caractéristiques des produits  
Utilisation du matériel  
La mise en place de son organisation de travail

### Le perfectionnement de son savoir-faire culinaire

La mise en application des différents taillages  
Le travail et le choix des assaisonnements

### Les principes de la mise en valeur de la distribution

Respecter le FRAC (*Fraîcheur, Relief, Abondance, Couleurs*)  
Déclenchement des besoins et attentes des Clients  
Disposition des vitrines  
Les produits à utiliser  
Astuces pour créer un impact  
Impression de recul – Avoir le regard du Client

### La mise en valeur des contenants

Travail sur les formes, les contenants, le détail, la vue d'ensemble

### La mise en valeur des buffets et saladiers

Règles, décoration et mise en place  
Le principe du dressage des hors d'œuvres et des desserts

### Le travail sur la mise en valeur des pâtisseries

Les nappages, glaçages  
La mise en pratique des principes de dressage

### La gestion du service

La mise en place au service : Réflexion sur le service  
Gestion des approvisionnements dans le cadre des règles d'hygiène (températures et durée de présentation...)  
La fin de service : L'impression d'abondance

## DUREE

2 jours

## PUBLIC

Cuisiniers  
Employé(e) de service  
Aide de cuisine

## 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

