

## MUTATION EN CUISINE

# La cuisine traditionnelle et le perfectionnement du dressage a l'assiette-Pâtisserie

*Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : [maformation@kalyane.com](mailto:maformation@kalyane.com)*

### DOMAINE

Cuisine

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Représenter la structure gustative d'une recette et d'un plat
- Créer des recettes nouvelles à partir des mécanismes de la créativité culinaire
- Réaliser des plats avec des contraintes de produits, de prix ou de couleurs
- Savoir mettre en valeur une assiette en fonction de chaque concept de restauration (gastronomique, bistrot, tendance, nomade)
- Maîtriser les différentes possibilités de dressage en cohérence avec l'offre et le type d'établissement
- Comprendre une méthode facile permettant de gérer au mieux les intérêts de l'entreprise et les matières premières
- Maîtriser les tours de main de la pâtisserie classique et moderne
- Acquérir la technique et la dextérité nécessaires pour la préparation, la confection, la cuisson et la décoration de pâtisseries et de desserts
- Obtenir une compréhension générale des réactions physico-chimiques en pâtisserie
- Acquérir le maximum d'expérience pratique



## PUBLIC CIBLE

Tout personnel de restauration

## PRÉREQUIS

Aucun

## PROGRAMME

### Introduction à la cuisine traditionnelle

- Qu'est-ce que la cuisine traditionnelle ?
- Réalisation de sauces
- Réalisation de légumes
- Réalisation de mets
- Les recettes du terroir : perfectionnement de la cuisine traditionnelle
- Utilisation et valorisation des produits de saison, pour mieux gérer ses coûts
- Recettes en cuisson basse température
- Techniques de préparation et de réalisation pour un service rapide

### Les créations de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison

- La rentabilité, la gestion et la créativité des cuisiniers
- Les assiettes : entrées chaudes et froides
- Les plats cuisinés et les grandes assiettes
- L'utilisation de la vaisselle pour la présentation
- Les créations à base de légumes
- Les contraintes opérationnelles : le temps, l'espace et les ratios
- La création de plats du jour à bon ratio
- Les techniques et la mise en œuvre des cuissons



- La valorisation des produits et les différentes marinades
- 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 et les réaliser
- Créer des consistances croustillantes pour le volume des assiettes
- Travail des garnitures pour les superpositions
- Travail autour du choix des arts de la table
  
- Préparer les matières premières
- Fabriquer les pâtes de base : pâte brisée, feuilletée, sablée, sucrée, à choux, à savarin, à brioche
- Maîtriser les cuissons de ces pâtes
- Réaliser les pâtisseries traditionnelles : tartes, choux, éclairs, brioches, babas, millefeuilles, etc.
- Fabriquer les biscuits : génoise, mousseline, joconde, charlotte, imprimé noir et couleur
- Fabriquer les crèmes et mousses : crème pâtissière, crème légère, crème au beurre, crème citron, mousses, charlottes, bavaroises
- Monter les entremets (biscuit + crème)
- Réaliser des décors simples
- Mettre en valeur les desserts à l'assiette
- Conception d'une carte de Noël
- Choix et accords des parfums
- Travail sur les montages et la coupe
- Travail sur le contraste des textures et des couleurs
- Différents biscuits et croustillants
- Différentes techniques de glaçage
- Décor sobre, épuré, coloré et personnalisé
- Étude de la dégustation

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter



- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes avec l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

## MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

**NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX** : 1 à 8 personnes

**LIEU DE FORMATION** : sur site client

**DURÉE** : 63 heures soit 9 journées

**HORAIRES DES SESSIONS** : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30

**PRIX** : A partir de 8910 Euros

*NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : [referenthandicap@kalyane.com](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*

