

TP 16 – DECORATION DE L'ASSIETTE

La mise en scène des produits

La mise en scène de l'assiette permet de susciter l'œil dans un premier temps et d'ouvrir l'attention. Cela rend gourmand le plat et justifie une partie de la qualité des produits.

Objectifs :

- ✓ Mettre en valeur les produits par leur aspect visuel.
- ✓ Renforcer l'image de marque par la présentation et la mise en scène des produits.
- ✓ Gagner en créativité et en qualité.

Programme :

- Valoriser la production culinaire
- Les techniques associées
- Elaboration et techniques de réalisation
- Quelques recettes, à titre d'exemple, de notre formateur
- Scénariser le dressage de l'assiette pour la rendre gourmande

Méthode pédagogique mobilisée :

La formation se déroule dans un univers identique à la réalité du terrain.

L'approche pédagogique vise la mise en application directe des démonstrations pour développer les compétences techniques.

L'animateur pourra utiliser des techniques pédagogiques actives faisant appel à la participation et au vécu des stagiaires.

Support pédagogique remis aux participants.

Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance - Evaluations en cours de formation

Public concerné :

Tout personnel en restauration

Pré-requis :

Connaissances et bases en cuisine

Durée de la formation : 14 heures

2 jours

Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage

Selon la planification des sessions sur notre extranet

Lieu:

A définir

Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.

Contactez le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification : Non

Finançable C.P.E. Non

Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114 (Maj : V3 du 01/09/2020)

