



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

Les Bonnes pratiques culinaires

MISE EN VALEUR DE LA PRESTATION

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Mettre en place une cuisine réfléchie, créative et évolutive.
- Valoriser ses compétences et son savoir-faire.
- Savoir mettre en œuvre, sur assiette, une approche design de « cuisinier ».
- Comprendre l'intérêt du dressage et du visuel dans la perception du client.
- Soigner la présentation et le service des plats.



SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

INTERVENANT (S)

Expert culinaire spécialisé dans les bonnes pratiques en restauration.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



Les Bonnes pratiques culinaires

MISE EN VALEUR DE LA PRESTATION

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

PROGRAMME

- Le rôle du visuel dans la satisfaction client.
- Ce que nous réalisons et ce que perçoivent nos clients.
- Le principe du « donner envie » dans le cadre du dressage d'un dessert ou d'une entrée.
- Choisir un contenant adapté et valorisant pour ses produits.
- Organiser et équilibrer son plat.
- Positionner ses produits pour encourager l'appétence.
- Focus sur la propreté d'une assiette.
- Savoir mettre en valeur ses produits (hauteur et profondeur).
- Savoir jouer sur l'aspect, la texture, les volumes et la qualité des produits.
- Maîtriser les règles de présentation : Fraîcheur, Relief, Abondance, Couleur.
- Maîtriser les accords de couleurs.
- Les critères de réussite d'un plat sur sa présentation : Harmonie, Equilibre, Complémentarité, Opposition, Contraste.
- Savoir agrémenter son dressage avec des décors annexes.
- Réalisation de dressage à partir des produits ou des plats proposés (à partir des fiches techniques).
- Briefing et débriefing à partir de la réalisation des stagiaires.
- Exercices de créativité imposés.
- Savoir réaliser un dressage « à partir de rien » !

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Démonstrations par des experts culinaires.
- Mise en application pratique par les participants.
- Attestation de formation.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



Les Bonnes pratiques culinaires

MISE EN VALEUR DE LA PRESTATION

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Vérification des conditions d'accueil et d'accès avec votre établissement

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes