

DECORS ET PRESENTATIONS

Objectifs :

- Améliorer l'approche visuelle du client, l'orienter sur la qualité gustative de votre prestation.
- Améliorer l'innovation et la sensibilité de votre équipe, créer son identité.

Public :

- Les personnes en charge de la gestion et de la production culinaire de la restauration traditionnelle.

Pré requis :

- Connaissances de l'environnement économique et social de l'entreprise.
- Pratique de la production culinaire

Lieu de stage : H&C CONSEIL

Formateur :

- Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Durée de la formation : 7 heures

Méthodologie et moyens pédagogiques :

- Information sur la communication dans l'assiette. Travail sur les accords visuels et gustatifs. Mise en valeur de la sensibilité et de l'innovation des apprenants.

Suivi et évaluation :

- Evaluation en cours de formation sur des cas pratiques. Attestation de fin de formation.

Module 1 : ATOUTS DU DECOR ET PRESENTATIONS DES METS

- La communication dans l'assiette.
- L'identité de l'entreprise.
- La vue, un sens gustatif.

Module 2 : LES REGLES DE BASE DANS L'INNOVATION

- Respect des accords visuels et gustatifs :
- Les éclairages, la géométrie, la brillance, les décors décrochés, les différents supports, les couleurs, les nuances, la forme.

Module 3 : LE MATERIEL ET LES TECHNIQUES APPROPRIÉES. MISE EN APPLICATION DES APPRENANTS

- La sensibilité, un atout maître.
- Mise en valeur des couleurs et des formes de l'aliment.
- Les différentes présentations:
 - Froides et chaudes.
 - La présentation du buffet.

Module 4 : ANALYSE VISUELLE ET SENSORIELLE AUTO-CRITIQUE A TRAVERS « L'OBSERVATION »

- Se mettre à la place du client et s'auto évaluer.