

## PROGRAMME DE FORMATION

« Hygiène alimentaire et créativité culinaire »

Code formation : F401

Nombre d'heures requis : 14 heures

Prérequis / Public : personnel de restauration / hôtelier.

Taux de réussite 2023 : Non concerné

Taux de satisfaction 2023 : Non concerné

### Objectifs pédagogiques de la formation :

- Rappel sur l'hygiène et les bonnes pratiques ;
- Apprendre à présenter rapidement et efficacement un plat ;
- Maîtriser les techniques professionnelles dans les dressages des plats ;
- Être capable de réaliser des plats avec des contraintes : budgets, ingrédients, régimes particuliers, temps, etc.

**Modalités :** La formation est dispensée en présentiel dans les locaux de l'entreprise et/ou dans ceux de l'organisme de formation.

**Délai d'accès :** 48 heures

**Tarifs :** Sur demande.

**Contact :** [contact@conseilformation.fr](mailto:contact@conseilformation.fr)

**Méthodes mobilisées :** Enoncés théoriques, photos, documents écrits, partage d'expériences.

**Modalités d'évaluation :** Mises en situation, quiz, interrogations orales.

**Accessibilité aux personnes handicapées :** Oui

**Formateur(s) :** Formateurs diplômés dans le secteur d'activité concerné.

**Nombre de participants à la formation par session :** 12 maximum.

## Préambule :

Cette formation sur l'hygiène alimentaire et la créativité culinaire doit vous permettre de présenter des plats travaillés tant sur le goût que sur la présentation ; tout en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## Description détaillée :

### I. Quelques rappels sur les normes HACCP

- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Comment éviter les contaminations, l'apparition de dangers ?
- L'importance de la traçabilité
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- La méthode HACCP (→ les 12 étapes)

### II. La créativité culinaire

- Principes et définition de la créativité culinaire
- Les 5 sens dans la créativité culinaire
- Définir le schéma du goût pour développer son esprit de créativité
- Exercice pratique : réaliser une recette tout en respectant un thème imposé

### III. L'importance des couleurs

- Les couleurs : choisir ses produits en fonction du thème
- L'association des couleurs
- Travailler, imaginer et faire évoluer la présentation des plats

### IV. Le principe de saisonnalité

- Elaboration de tableaux de saison des produits
- Réalisation de recettes théoriques en intégrant les derniers apports

## V. La présentation des plats

- Savoir appréhender les attentes du consommateur
- Le principe de « donner envie »
- Choisir le contenant adapté pour valoriser le plat
- Positionner les ingrédients pour favoriser l'appétence
- Jouer avec l'aspect, la texture, et la qualité des produits
- Agrémenter le dressage avec des décors annexes