

## MANAGEMENT - [RE]PENSER SON IDENTITÉ CULINAIRE



### OBJECTIFS :

1. Pilotage d'entreprise
  - ✓ Etablir une politique culinaire sur mesure
  - ✓ Management des collaborateurs
  - ✓ Redynamisation de l'établissement
  - ✓ Sourcing des producteurs & gestion des achats de cuisines
2. Aide sur les techniques de cuisson, dressage, originalité des plats

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Formation participative favorisant les échanges entre participants et formateur.
- Apport théorique, pratique & ludique. Le pourquoi, le comment, et le plaisir de le faire.
- Tests des plats pour être en cohérence avec la philosophie de cuisine du/des cuisinier(s).
- Supports des cours avec fiches techniques vierges et explications détaillées et obligatoires dans le processus de l'établissement.
- Livret de formation

### MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Emargement et attestation de fin de formation. Les participants évaluent la qualité de l'animation (évaluation en salle à la fin de la session) et son opérationnalité (évaluation plusieurs jours après la formation).

### DURÉE DE FORMATION :

3 à 6 jours selon les besoins.

## MANAGEMENT - [RE]PENSER SON IDENTITÉ CULINAIRE



### PROGRAMME :

#### 1. PILOTAGE D'ENTREPRISE

- A. PRESENTATION ET INTRODUCTION A LA FORMATION
- B. RECONNAITRE LE PHILOSOPHIE DE CUISINE ET LA METTRE EN AVANT
  - Analyser la carte avec le chef de cuisine et le gérant
  - Définir une cohérence avec la vision culinaire du chef
  - Savoir mettre en avant les produits, les producteurs
  - Travailler sur les recettes détaillées
  - Grace aux fiches techniques, définir le prix d'achat, de vente et de revient de chaque plat
  - Maitriser l'approche commerciale & technique de vente des plats
  - Comment ne plus avoir de pertes ?
  - Quelle solution pour redynamiser l'établissement ?
  - Apprentissage du vocabulaire & des termes liés à la cuisine

#### 2. MECANISMES DES RELATIONS INTER-PERSONNELLES

- A. BIEN SAVOIR OPTIMISER CHAQUE MATÉRIEL DE CUISSONS DE LA CUISINE
- B. DIVERSIFIER LES CUISSONS : BRAISER, POCHER, RÔTIR, POÊLER ETC...
- C. CONNAITRE LES TEMPÉRATURES À CŒUR DE CHAQUE ÉLÉMENT
- D. NE PAS OUBLIER L'ACCOMPAGNEMENT : LÉGUMES, LÉGUMINEUSES, FÉCULENTS...  
ET SAVOIR LE CUISINER
- E. SAVOIR JOUER SUR LES DRESSAGES À L'ASSIETTE
  - Le volume : a plat ou en hauteur ?
  - Les couleurs : coloré ou monochrome ?
  - L'espace dans l'assiette : Minimaliste et support à part ou dressage entièrement dans l'assiette ?
  - Les textures : allier le croquant, le fondant, le crémeux etc...
  - Les saveurs : le salé, l'acidité, le sucré, l'amertume
  - Rendre une assiette lisible, compréhensible.
- F. SAVOIR ÊTRE ORIGINAL SUR LES DÉCORATIONS : TOUT CE QUI SE TROUVE DANS L'ASSIETTE DOIT SE MANGER
  - Formes avec mousseline, poudre d'herbes ou de légumes
  - Utilisation des herbes aromatiques ? lesquelles ? Pour quel plat ?
  - Comment sécher des aliments, en gardant leurs saveurs ?

**PUBLIC** : Professionnels de la restauration

**PREREQUIS** : Aucun

**NIVEAU / CERTIFICATION OBTENUE** : Attestation de de Fin de formation et certificat de réalisation

**TYPE DE FORMATION** : En présentiel / Intra

**PROFIL DU FORMATEUR** : Coach certifié et spécialisé

**TARIFS** : Nous consulter