CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR17

Techniques de dressage à l'assiette

2 jours (14 H)
Ajouté le 15/06/2022 – Modifié le 29/09/2025

à partir de 1200€ NET/jour

Les techniques pour valoriser votre cuisine

Objectifs

- Connaître et réaliser les techniques de dressage à l'assiette
- Apporter de la valeur ajoutée aux assiettes par des présentations créatives, colorées, en jouant sur les volumes et les contenants
- Choisir les bons contenants et appréhender les gestes simples pour valoriser les recettes
- Savoir mettre en valeur une assiette en fonction de chaque concept de restauration (gastronomique, bistrots, tendance, nomade)
- Maîtriser les différentes possibilités de dressage en cohérence avec l'offre et le type d'établissement

Compétences visées

- Savoir dresser une assiette selon les techniques professionnelles pour valoriser la cuisine de manière visuelle et ainsi sublimer le plat en lien avec les attentes des clients
- Savoir réaliser les accompagnements de présentation pour valoriser le plat
- Maîtriser les règles des arts de la table

Public

Toute personne qui travaille en cuisine et/ou en service

Prérequis : Aucun pré-requis Une analyse des besoins, réalisée en amont de la formation par notre conseiller et formateur expert, permettra d'adapter le contenu, la durée et le coût à vos attentes et à votre contexte.
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR17

Techniques de dressage à l'assiette

Programme

- Présentation des évolution des attentes clients
- Comprendre l'intérêt du dressage des aliments et de l'importance du visuel dans la perception d'un plat
- Les règles du dressage, les 3D, les codes couleurs, les contenants
- Choisir et/ou réaliser les différents éléments de la décoration avantges et inconvénients
- Acquérir et maîtriser les gestes pour dresser les assiettes
- Présentation des techniqes pour présenter et valoriser les assiettes :
- Créer des coulis, des huiles faciles à préparer
- Utiliser l'agar pour des gelées froides ou chaudes
- Epaissir des coulis au Xanthane
- Créer des consistances croustillantes pour le volume des assiettes
- Travail des garnitures pour les superpositions
- Travail autour du choix des arts de la table

Dates & lieux

Formations sur mesure : nous contacter
Angers
€ 1200.00

Formation sur mesure : nous contacter
Cholet
€ 1200.00

Formation sur mesure - nous contacter
Saumur
€ 1200.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 400 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR17

Techniques de dressage à l'assiette

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Cette formation se déroulera dans nos cuisines pour les applications pratiques.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos infrastructures. Les CCI Pays de la Loire sont équipées de la plateforme m@formation, dont l'objectif est d'améliorer l'expérience apprenante de nos stagiaires et d'enrichir nos formations en présentiel. Un accès personnalisé aux documents administratifs et pédagogiques Une ergonomie simple et adaptée   Des parcours conçus avec des modalités synchrones et asynchrones

Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation. A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).
Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.