

PERFECTIONNEMENT DANS L'ART DE LA CUISINE

CRÉATIVITÉ DANS LES GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

OBJECTIFS :

- Réaliser des garnitures d'accompagnement créatives et innovantes
- Créations artistiques des garnitures d'accompagnement

PROGRAMME :

1. Garniture et créativité, les concepts
2. Retour sur les principes culinaires de base
3. Création et originalité – l'art culinaire des accompagnements
4. Techniques de cuissons
5. Maîtriser les décos et dressages à l'assiette.
6. Art culinaire appliqué aux garnitures
7. Optimisation de la gestion des couts



PERFECTIONNEMENT DANS L'ART DE LA CUISINE CRÉATIVITÉ DANS LES DESSERTS

OBJECTIFS :

- Réaliser des desserts créatifs et innovants
- Réaliser des préparations originales – desserts gourmands sur la base des techniques de la pâtisserie
- Créations artistiques des desserts dans les collectivités

PROGRAMME :

- 1.L'univers des desserts de collectivité
- 2.Maitriser les desserts à l'assiette
- 3.Adaptation de la pâtisserie à la collectivité
- 4.Téchniques de la pâtisserie
- 5.Création et originalité, l'art culinaire des desserts
- 6.Maîtriser les décos et dressages à l'assiette.



DURÉE : 21 HEURES



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM