

# 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 décorations 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. Maîtriser les desserts à l'assiette
3. Adaptation de la pâtisserie à la collectivité
4. Techniques de la pâtisserie
5. Création et originalité, l'art culinaire des desserts
6. Maîtriser les décorations et dressages à l'assiette.

**DURÉE :** 21 HEURES



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM