

DÉVELOPPER UNE CUISINE INNOVANTE

OBJECTIFS :

A la fin de la formation le stagiaire sera capable de :

- Comprendre le fonctionnement neuronal de l'expérience culinaire
- Comprendre les composantes gustatives et le fonctionnement sensoriel
- Savoir analyser la structure gustative d'un plat
- Réinventer la cuisine traditionnelle en apportant des saveurs inattendues
- Adapter la politique et la stratégie de l'établissement selon l'image de l'établissement



PROGRAMME :

1. Éveiller et stimuler les sens avec les neurosciences à la portée de l'art culinaire
2. Adapter et organiser la cuisine à l'innovation et les nouvelles techniques
3. Les nouvelles techniques et outils culinaires
4. Optimisation des couts et l'élaboration des prix
5. Concevoir la politique, la stratégie et l'image à promouvoir
6. Organiser le processus de travail

DURÉE : 21 HEURES

PERFECTIONNEMENT DANS L'ART DE LA CUISINE

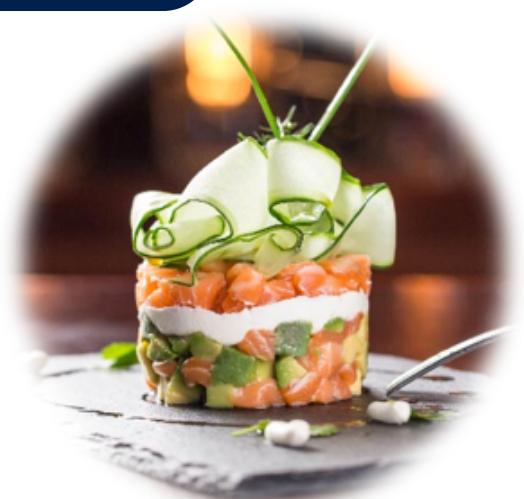
CRÉATIVITÉ DANS LES ENTRÉES

OBJECTIFS :

- Réaliser des entrées spécifiques et innovantes
- Réaliser le dressage des entrées
- Créations artistiques d'entrées

PROGRAMME :

1. Règlementation et entrées de collectivité
2. Retour sur les principes culinaires de base
3. Offre d'entrée chaude et froide
4. Associer des saveurs, gout et texture
5. Le dressage
6. Art culinaire appliqué aux entrées
7. Cas pratique



DURÉE : 21 HEURES



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM