



★ **M. Franck LEROY**  
Meilleur Ouvrier de France

#### **Dates de la formation**

Lundi 10, mardi 11 et mercredi  
12 octobre 2022  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30

#### **Objectifs pédagogiques**

Créations de nouvelles présentations des entrées avec des produits de saison. Mettre en pratique de la créativité autour de la décoration des plats. Techniques de valorisation

#### **Méthodes pédagogiques**

Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants. Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique). Formation en présentiel.

#### **Public et pré-requis**

Cuisiniers, Chefs de cuisine  
Aucuns Pré-requis

#### **Coût**

1 140 €, prix net de taxe.

#### **Lieu**

CEFPPA  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

#### **Accessibilité**

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



SIRET : 351 858 071 00027  
Déclaration d'existence  
auprès de la Préfecture :  
42 67 015 14 67

# Entrées : Innovation et créativité

## ► Programme détaillé

### ► **Connaissance du marché et calcul des coûts**

- Analyse de la tendance actuelle et de l'attente de la clientèle
- Réalisation de fiches techniques des plats préparés
- Calcul des prix de revient

### ► **Mise en œuvre d'une méthodologie de créativité**

- Appliquer une démarche créative en tenant compte des coûts et des contraintes techniques
- L'utilisation optimale du matériel, les techniques culinaires et leurs évolutions
- Définir des mariages de saveurs et de produits différents et originaux
- Adapter des présentations spécifiques aux produits réalisés : techniques simples, rapides et originales de décoration
- Découvrir les nouveaux supports et contenants

### ► **Réalisation de recettes**

- Sur assiettes et sur plats
- En terrines, verrines
- Chaudes ou/et froides
- A base de poissons, de légumes, de viandes...
- Pour la carte, les menus, les banquets
- Les suggestions suivant les « affaires » du marché

### ► **Bilan du stage**

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

► **Contactez  
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19  
E-mail : fpc@cefppa.eu