



AMÉLIORER LA VARIÉTÉ, LA PRÉSENTATION, LE GOÛT DES PRÉPARATIONS CULINAIRES



Public

Chef de cuisine, encadrant une équipe, responsable de secteurs, cuisiniers



Pré-requis

Aucun



Modalités

Présentiel



Durée

1 ou 2 jours –
07 ou 14 heures

DATES & LIEUX



A définir dans vos locaux

INTERVENANTS



Adrien MELENDEZ
Cuisinier

VALIDATION



Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

TARIFS



Nous consulter

PROGRAMME

INITIATION A L'ANALYSE ORANOLEPTIQUE

- Notions d'analyse sensorielle
- Le secret du goût : Le goût indissociable des autres sens
- Importance de la gustation : Les papilles gustatives et leurs rôles
- Les différentes saveurs primaires
- Les différents phénomènes entrant dans le processus de reconnaissance des saveurs (analyse sensorielle)
- Initiation à l'analyse sensorielle : La méthodologie de dégustation, la métrologie sensorielle, les tests

Il s'agit du caractère d'un critère d'un produit, pouvant être apprécié par les sens humains (toucher, goût, odorat). L'appréciation professionnelle d'un produit est appelée analyse sensorielle

APPLICATIONS (DEGUSTATION ET ANALYSE DE PLATS CUISINES)

- Le choix de produits par l'analyse de l'aptitude à la transformation
- Les qualités organoleptiques d'une prestation aujourd'hui
- L'importance de la texture, des volumes, des couleurs, de la présentation
- Évaluation de la qualité globale d'une prestation

LES QUALITES ORGANOLEPTIQUES D'UNE PRESTATION AUJOURD'HUI

- L'importance de la texture
- L'importance des volumes
- Les harmonies des couleurs
- Les règles de la présentation
- Les critères de réussite d'un met : Harmonie, équilibre, complémentarité, opposition, contraste...
- Les lignes directrices de la réussite
- Méthodologie d'analyse de la valeur organoleptique d'un plat

OPTIMISER LA QUALITE GUSTATIVE

- Le choix des produits
- La maîtrise des assaisonnements
- La maîtrise des températures
- La maîtrise des liaisons
- La maîtrise technique
- Les aides culinaires
- Les nouvelles technologies
- L'accord plat-garniture
- Les Jus et les sauces
- Les appellations des menus
- Le fichier des prestations

MISES EN SITUATION

- Certaines de ces mises en situations seront réalisées, durant la formation, en fonction de la typologie des prestations servies dans l'établissement et des problématiques rencontrées

RÉSULTATS ATTENDUS

- Cette formation se fixe comme objectif d'optimiser la qualité globale des prestations alimentaires en étudiant, par l'analyse sensorielle, les points techniques de réalisation, de manière à accroître la qualité de goût, de présentation et de variété des mets et des menus proposés

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- D'améliorer la qualité globale de la prestation servie
- D'apporter des correctifs techniques à une prestation alimentaire afin d'améliorer sa qualité globale
- De répondre au contexte d'amélioration de la prestation au regard des spécificités de production de l'établissement

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Remise d'un support pédagogique à chacun des participants
- Apports théoriques (vidéo projection) ; alternance d'apports théoriques et exercices de mise en situation, construction d'une démarche expérimentale

ACCESSIBILITÉ



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap