

## STIMULER SA CREATIVITE POUR DYNAMISER SON OFFRE CULINAIRE

<b>Durée</b>	21 heures, soit 3 jours	<b>Tarif</b>	INTER : 1260 € HT /pers INTRA : 5400 € HT/groupe
<b>Public visé</b>	Toute personne amenée à développer sa créativité culinaire pour concevoir, présenter ou valoriser des plats / une carte	<b>Pré-requis</b>	Maîtrise de la langue française Avoir suivi la formation « Techniques culinaires avancées » ou équivalent, ou justifier d'une expérience confirmée en cuisine
<b>Lieu Modalité</b>	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	<b>Dates</b>	Voir catalogue

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à créer des associations gustatives et visuelles harmonieuses en entrée, plat et dessert, et utiliser les techniques de valorisation et de décoration adaptées à chaque type de préparation.

Vous serez capable de mettre en œuvre une démarche créative pour concevoir des recettes et présentations originales à partir de produits de saison, locaux, tendances, développer une expression culinaire personnelle tout en respectant les contraintes de production et de service, construire une carte saisonnière équilibrée et économiquement cohérente, et mettre en scène les plats pour renforcer leur attractivité et la satisfaction client.

### CONTENU DU PROGRAMME

**Test de positionnement** : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

#### 1- Stimuler la créativité et revisiter les classiques (7h – 2 séquences)

- Identifier les sources d'inspiration : saisonnalité, terroir, tendances et identité de l'établissement
- Revisiter les recettes traditionnelles en intégrant des touches modernes et des produits locaux
- Explorer les textures, couleurs et associations de saveurs pour renforcer l'impact sensoriel
- Travailler les sauces, condiments et accompagnements comme éléments de différenciation

#### 2- Maîtriser les techniques de valorisation et de présentation (7h – 2 séquences)

- Identifier les principes d'équilibre visuel et de composition d'assiette
- Utiliser les techniques de décor culinaire et de finition : coulis, herbes, poudres, huiles aromatiques, pickles
- Jouer sur les volumes, les couleurs et les textures pour une présentation harmonieuse
- Adapter le dressage à la typologie du service (gastronomique, brasserie, buffet, room service)

#### 3- Créer et présenter sa propre carte de saison (7h – 2 séquences)

- Sélectionner et sublimer les produits de saison, locaux selon les contraintes d'approvisionnement
- Concevoir des menus équilibrés et cohérents techniquement et économiquement
- Réaliser un menu créatif complet (entrée, plat, dessert) à partir d'un panier imposé
- Présenter et valoriser ses créations en conditions réelles de service

**Evaluation finale** : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

### SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Inspiration et revisite des classiques [présentiel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme, avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et propose une réflexion collective autour de la créativité en cuisine et les pratiques actuelles des participants dans leur établissement. Le formateur présente les tendances actuelles : saisonnalité, circuits courts, végétalisation, valorisation du local. Les participants revisitent des recettes emblématiques (entrée ou plat du jour) en

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

travaillant sur la forme, le goût et la texture. L'accent est mis sur la cohérence entre identité culinaire et attentes de la clientèle. Des outils pratiques (fiche inspiration, saisonnalité...) sont fournis. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnement direct.

- **Séquence 2 (3h30) Associations et équilibre des saveurs** [présentiel] : Le formateur présente les principes d'harmonie gustative (contrastes, complémentarités, intensités), afin que les participants testent plusieurs associations sur produits de saison (légumes rôtis, herbes fraîches, sauces aromatisées). Des ateliers d'expérimentation permettent d'affiner l'assaisonnement et la texture. L'accent est mis sur l'ajustement du goût et la maîtrise des cuissons complémentaires. Une restitution collective et un questionnement interactif permettent d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 3 (3h30) Techniques de dressage et valorisation** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur illustre les différentes approches visuelles : assiette graphique, dressage naturel, minimalisme, rusticité moderne. Les participants s'exercent à la composition d'assiettes en travaillant le rythme visuel, la hauteur, la répartition des couleurs et le contraste des textures. Des démonstrations d'utilisation de poches, cercles, pinces et brosses sont réalisées. Les productions sont analysées collectivement selon les critères de cohérence, propreté et équilibre. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une grille d'observation des pratiques, régularité des résultats et respect des consignes d'hygiène.
- **Séquence 4 (3h30) Décors et finitions professionnelles** [présentiel] : Les participants expérimentent différentes techniques de décor et de finition : herbes micro-pousses, tuiles, chips, huiles, poudres aromatiques, pickles. Le formateur aborde la gestion des températures, la préparation à l'avance et la conservation des éléments de décor. Chaque participant crée un visuel de plat complet intégrant plusieurs techniques. Un focus est réalisé sur la cohérence entre esthétique et faisabilité en production. La présentation des créations et l'argumentaire de chaque participant permettent au formateur d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 5 (3h30) Création d'un menu de saison** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Les participants conçoivent un menu à partir d'un panier de produits imposés selon la saison. Le formateur accompagne la réflexion sur la structure du menu (entrée, plat, dessert), la faisabilité et le coût matière. Les productions sont réalisées en autonomie puis présentées collectivement. L'accent est mis sur la créativité maîtrisée, la cohérence des saveurs et la régularité d'exécution. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une grille d'observation des pratiques, régularité des résultats et respect des consignes d'hygiène.
- **Séquence 6 (3h30) Présentation de la nouvelle offre** [présentiel] : Chaque participant présente un plat signature intégrant les acquis de la formation (technique, créativité, présentation). Le formateur anime une dégustation collective et un retour argumenté sur la cohérence, l'équilibre et la valorisation. Un débrief final permet à chacun de formaliser son plan de progression créative. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

## METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés). Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

## MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.  
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail [asforest@asforest.com](mailto:asforest@asforest.com). En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
  - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
  - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

## MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

- Evaluations pédagogiques** : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.
- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
  - **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
  - **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

### Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

*mise à jour : 27/05/2026*

