

## DEVELOPPER SA CREATIVITE CULINAIRE ET LA VALORISER AUPRES DE SES CLIENTS

|                    |                                                                                                      |                   |                                                           |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Durée</b>       | 14 heures, soit 2 jours                                                                              | <b>Tarif</b>      | INTER : 760 € HT /pers<br>INTRA : 3600 € HT/groupe        |
| <b>Public visé</b> | Toute personne amenée à élaborer et renouveler une carte de restaurant                               | <b>Pré-requis</b> | Compréhension du français<br>Cuisinier ou chef de cuisine |
| <b>Modalités</b>   | Présentiel<br><input checked="" type="checkbox"/> ASFOREST<br><input type="checkbox"/> en entreprise | <b>Session</b>    | Voir catalogue<br>Nous contacter                          |

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à utiliser et gérer des produits bons, frais, ou encore de saison pour diversifier votre carte et valoriser entrées, plats et desserts par de belles présentations, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Vous serez capable d'améliorer la qualité des prestations de votre carte, de mettre en valeur le travail en cuisine auprès des équipes de salle et donc de la clientèle, et de renouveler tout ou partie de votre carte pour parfaire la notoriété de votre établissement, fidéliser vos clients et en capter de nouveaux.

### CONTENU DU PROGRAMME

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

#### 1- S'organiser autour de nouveaux produits (3h30 – 2 séquences)

- S'appuyer sur la fraîcheur et la saisonnalité des produits pour une offre de qualité
- Porter une attention particulière aux conseils en nutrition et aux régimes spécifiques
- Maîtriser la rentabilité, la gestion et la créativité des cuisiniers

#### 2- Créer de nouvelles présentations, entrées – plats – desserts (3h30 – 1 séquence)

- Déstructurer ses recettes traditionnelles : innover en goût, apparence et texture
- Associer le liquide au solide : gaspacho, soupe, smoothie...
- Maîtriser l'organisation : mise en place, production et envoi

**Evaluation continue** à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

#### 3- Valoriser ces nouvelles présentations (3h30 – 2 séquences)

- Mettre en avant les produits et les plats avec votre vaisselle
- Dresser des plats créant une mise en scène
- Orienter la dégustation client

#### 4- Communiquer autour d'une carte renouvelée (3h30 – 1 séquence)

- Communiquer sur une nouvelle offre
- Créer un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié

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

## SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Produits** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux de renouvellement perpétuel de la créativité culinaire pour fidéliser sa clientèle et capter de nouveaux clients. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'apporter collectivement des éléments sur la carte du restaurant, les mises à jour, les techniques et produits utilisés. Le formateur développe la question des produits de saison et locaux, l'appel aux circuits courts et producteurs locaux, et expose non seulement l'intérêt des consommateurs, mais aussi les enjeux d'écoresponsabilité. Il réalise un focus sur les conseils en nutrition et les régimes spécifiques dont il convient de tenir compte. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h) Marges** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue la maîtrise de la rentabilité. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur l'adaptation des fiches techniques, la gestion des ratios, l'approvisionnement saisonnier... Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (3h30) Création** [présentiel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Elle s'organise autour de recettes réalisées individuellement ou en sous-groupes, permettant de s'approprier de nouvelles créations entrées – plats – desserts. Le formateur s'appuie sur l'expérience des stagiaires et alimente les réflexions et les pratiques : déstructuration des recettes traditionnelles des stagiaires, innovation en goût – apparence – texture, association solide – liquide, salé – sucré... Le formateur réalise un focus sur la maîtrise de l'organisation dans la cuisine : mise en place, production et envoi. Il évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 4 (1h30) Mise en scène** [présentiel] : Dans cette séquence, le formateur intéresse les stagiaires à la valorisation de leur travail. Il propose un focus sur l'utilisation de la vaisselle et la manière dont elle contribue à la présentation, entrées, plats, desserts. A travers une série d'exercices, les stagiaires sont invités à travailler l'offre visuelle et le dressage des plats en créant une mise en scène qui touchera les consommateurs. Le formateur alimente les réflexions, notamment sur l'utilisation de vaisselles et supports, dont supports jetables, et les réglementations développement durable à respecter et qui vont dans le sens d'une offre écoresponsable avec des produits de saisons et locaux. Le formateur évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 5 (2h) Dégustation** [présentiel] : Le formateur fait un focus sur la dégustation de ces nouvelles présentations... Les stagiaires individuellement ou en sous-groupes s'approprient le vocabulaire de la dégustation avec une attention particulière portée sur l'utilisation des bons mots qui favorisent l'intérêt des clients et leur donne 'l'eau à la bouche'. Le formateur expose l'articulation entre une présentation physique mais aussi orale pour mettre en valeurs les produits, les cuissons, les valeurs nutritionnelles, les aspects gustatifs... Des outils clés en main sont transmis (bonnes pratiques, erreurs à éviter...). Le formateur évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 6 (3h30) Communication** [présentiel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur expose les enjeux notamment de mettre en place un plan de communication autour du renouvellement de sa carte. Le formateur répond aux questions et alimente les idées de communication en cours des participants (périodicité, storytelling, visuels, atouts à mettre en avant, supports, diffusion...). Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

## METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz, plateau d'application, matières premières...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée.

## MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

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

*Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.*

- **Positionnement** : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- **Finale** : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

*mise à jour : 12/04/2025*

