

# LES GARNITURES



## Objectifs de la formation

- \* Développer sa créativité à partir d'un panier garni de plus de 70 produits variés.
- \* Mettre en valeur les assiettes (Décoration et Présentation).
- \* Maîtriser la qualité organoleptique des produits à l'aide de différentes techniques.
- \* Optimiser la rentabilité des produits ( utilisation, gestion, conservation)

## Déroulement du programme

- \* Prendre connaissance d'un panier varié de 70 légumes et fruits (bio, produits du terroir et nouveautés de l'agroalimentaire...)
- \* Savoir adapter son choix de produits en fonction du type d'établissement, de la saisonnalité, de la politique d'achat....
- \* Analyser ce panier et faire émerger la créativité et l'originalité.
- \* Mise en pratique : Fabrication d'une soixantaine de garnitures différentes. En tenant compte des différentes contraintes de chacun.
- \* Travail des déclinaisons : un produit = plusieurs garnitures
- \* Gestion des pertes et optimiser la rentabilité d'un produit.
- \* Utiliser différents types de matériel de cuisson : Maîtriser la technique du sous vide, approfondir l'utilisation du wok et la plancha, aborder la cuisson à juste température...
- \* Maîtriser les décorations et dressages à l'assiette.
- \* Utiliser des modes de cuisson différents pour conserver les qualités organoleptiques des produits (fixer les couleurs, cuire différemment...).
- \* Aborder le travail des textures à l'aide d'un touche de cuisine Moléculaire
- \* Dégustation de la production et analyse critique

*Questions diverses, analyse et synthèse avec les stagiaires, bilan.*

*Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation et d'une clé USB des productions*

**Public concerné :** Chefs de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine, gérants (TNS)

**Dates, durée, rythme :** Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

**Lieu de formation :** Atelier cuisine de bordeaux

**Formateurs :** Julien Anglade et un professionnel chef de cuisine

**Coût par pers :** Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëtitia KERHOAS

Gérant : Mr Julien Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

**Siège social :** 19 Allée des amendiers 33140 Villenave d'ornon

**Atelier cuisine :** Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : [contact@gestespro.com](mailto:contact@gestespro.com)

Site : [www.gestes-pro.com](http://www.gestes-pro.com)

Portable : 06 66 26 25 68

Portable : 07 86 95 61 89

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

Enregistré sous le N° : 72330651033

Organisme assujéti à la TVA