

Améliorer la variété, la présentation et le goût des préparations culinaires

Objectifs

Compétence visée

- Améliorer la variété, la présentation et le goût des préparations culinaires

Aptitudes

- Maîtriser quelques notions de l'analyse organoleptique
- Améliorer la qualité globale de la prestation servie
- Apporter des correctifs techniques à une prestation alimentaire afin d'améliorer sa qualité globale
- Répondre au contexte d'amélioration de la prestation au regard des spécificités de production de l'établissement

Les plus de ce programme

Modalités de positionnement et d'évaluation

- Évaluation des acquis à l'entrée et à la fin de la formation, par grille de positionnement

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques
- Travail sur les situations concrètes rapportées par les participants
- Mise en situation, en fonction de la typologie des prestations servies dans l'établissement et des problématiques rencontrées

Formation accessible aux professionnels en situation de handicap

1. Initiation à l'analyse organoleptique

- 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

(1) 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

2. Applications (dégustation et analyse de plats cuisinés)

- 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

3. Les qualités 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

4. Optimiser la qualité gustative par :

- 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

5. Mise 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)

- Analyser les prestations servies pour augmenter la qualité gustative et la qualité de la présentation des plats servis.
- Optimiser les présentations des préparations froides
- Réaliser un fichier de prestations froides : Nom, produits utilisés, modes opératoires et éléments de présentation
- Rechercher les vecteurs d'optimisation gustative et de présentation
- Optimiser les présentations des plats chauds
- Réaliser un fichier de prestations chaudes : Nom, produits utilisés, modes opératoires et éléments de présentation
- Mettre en œuvre les règles de présentations en self
- Mise en place de correctifs, des procédures à optimiser et des savoirs faire à développer.
- Dégustations et rectificatifs des produits cuisinés (Mise en place de tests organoleptiques sur la production)
- Modification des fiches techniques
- Choisir judicieusement un plat cuisiné en fonction de sa qualité organoleptique
- Choisir un plat cuisiné en fonction de son aptitude à la transformation
- Application sur des exemples de menus de self
- Application sur une semaine de menus
- Déclinaison sur un plan de 4 semaines (travail d'équipe)

Public

Professionnels de cuisine en établissement sanitaire ou médico-social. Pas de prérequis

Durée

2 jours