



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

# La présentation et la décoration des plats

## OBJECTIFS

- Mise en valeurs des plats réalisés au quotidiens et réalisation de décoration de plats de fêtes et buffet événementiel.

### PUBLIC CONCERNÉ

Chef gérant  
Chef de cuisine  
Cuisiner  
Employé de restauration

### NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exercices pratiques
- Évaluation de la formation

### TARIF

Audit préalable de 2h :  
200 € HT soit 240 € TTC  
Coût de la formation :  
420 € HT/pers. soit 504 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur  
(selon justificatifs)

**DURÉE**  
1 jour

### CONTENU DU STAGE

- **Présentation et décor**
  - Les aliments et leurs couleurs
  - Les herbes fraîches
  - Coulis et caramel
  - Décor d'assiettes
- **Les techniques**
  - Les différentes techniques de découpe
  - Initiation à La sculpture culinaire
- **Assemblage**
  - Le matériel de décoration
  - Montage de buffet

Pour plus d'informations contactez-nous

#### Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113  
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

[www.sud-est-restauration.com](http://www.sud-est-restauration.com)

Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71

