



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% Non  
évaluéeVersion  
01/01/2022

# La présentation et la décoration des plats

## Objectifs :

À l'issu de cette formation, les participants seront capables de :

- Mettre en valeurs des plats réalisés au quotidien
- Réaliser des décorations de plats de fêtes et de buffet événementiel.

## Prérequis :

Aucun

### Public concerné

- Chef gérant
- Chef de cuisine
- Cuisiner
- Employé de restauration

### Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 10 maxi

### Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

Audit préalable de 2h :  
200 €HT soit 204€ TTC  
Coût de la formation :  
462 € HT/pers soit 554€ TTC/  
pers

Frais de déplacement du  
formateur (variable suivant km)

### Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- Exercice en groupe, réalisation de décoration de plats
- Apport théorique et technique suivant les moyens mis à disposition par la structure.

### Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

**DUREE****1 jour**



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

## Contenu de la formation

### 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

## Accessibilité

En cas de situation de handicap contacté nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM  
 ZA LAVY 01570 Manziat  
 Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net  
 www.sud-est-restauration.com  
 NDA : 84 01 02479 01  
 Création : 13/12/2021  
 Mise à jour : 27/07/2023



processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

