Techniques de dressage à l'assiette

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1801084F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

Connaître et réaliser les techniques de dressage à l'assiette
Apporter de la valeur ajoutée aux assiettes par des présentations créatives, colorées, et en jouant sur les volumes et les contenants
Choisir les bons contenants et appréhender des gestes simples pour valoriser les recettes

Programme

Comprendre l'intérêt du dressage et du visuel dans la perception d'un plat
Règles de dressage, le 3D, les codes couleurs, les contenants
Réaliser différents éléments de décoration
Acquérir et maîtrises ses gestes
Créer des coulis, des huiles faciles à préparer
Créer des consistances croustillantes pour le volume des assiettes
Travailler les garnitures par superpositions

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2210339S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1801084F