Gagner en créativité en cuisine

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2103299F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

Objectifs

Acquérir les connaissances, les principes de la créativité culinaire

Découvrir et maîtriser les techniques fondamentales de dressages des entrées, plats et desserts

Découvrir les éléments de décor simple ou élaborés

Réaliser la personnalisation, la thématisation d'une recette de votre restaurant.

Programme

La créativité culinaire

Les éléments de décors

Production de recettes à partir du thème de votre restaurant et de votre personnalité

La rentabilité face la créativité des cuisiniers

La présentation des plats

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2174911S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103299F