Techniques professionnelles - Perfectionnement

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26203143F — Mise à jour : 27 mars 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Présentation de la formation

Objectifs

Élever le niveau technique des professionnels de la cuisine en leur permettant de maîtriser les texturants, les émulsions et les techniques de dressage contemporaines, afin de créer des assiettes signature alliant finesse, équilibre des textures et impact visuel.

Objectif(s) pédagogique(s) :
Utiliser gels et texturants pour modifier la texture d'un ingrédient de base en respectant les dosages et températures clés. Réaliser des émulsions stables et des mousses au siphon, en contrôlant la texture et la tenue dans le temps, pour sublimer une préparation existante. Créer des tuiles, décors techniques et pickles express pour apporter du croquant, de l'acidité et du visuel à une assiette, en les intégrant dans une composition équilibrée. Créer un dressage contemporain à l'aide des techniques apprises.

Programme

Maîtriser gels et texturants

- Théorie : Rôle de l'agar-agar, de la gélatine, des sphérifications
- Démonstration des ratios et températures
- Pratique : Réalisation de 3 textures (ex. : gelée de framboise, sphère de jus de tomate, poudre croustillante)
- Focus : Éviter les pièges (synérèse, surdosage)

Techniques d'émulsions et siphons

- Emulsions chaudes/froides (ex. : mayonnaise revisitée, mousse au chocolat au siphon)
- Astuces pour la stabilité (lecithine, température des ingrédients)
- Application : Subtiliser une sauce ou une entrée avec une mousse légère

Tuiles, décors et pickles express

- Tuiles (parmesan, sucre) et décors comestibles (fleurs cristallisées, poudres colorées)
- Pickles rapides (légumes croquants marinés en 30 min)
- Intégration : Comment ces éléments rehaussent une assiette sans la surcharger

Dressage contemporain : créer une assiette signature

- Brief créatif : "Revisiter un classique" (ex. : tartare de bœuf) avec les techniques apprises
- Règles d'or : Équilibre des couleurs, hauteurs, jeu des textures.

Certifications préparées et métiers visés

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

Métiers associés

G1404 — Management d'établissement de restauration collective

G1601 — Management du personnel de cuisine

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2250024S	Présentiel	Bruz	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #26203143F