Les techniques de créativité culinaire

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26204303F — Mise à jour : 9 avril 2026

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

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation, les professionnels de la restauration seront capables de maîtriser les techniques de créativité culinaire pour concevoir des présentations d'assiettes innovantes, valorisant les produits de saison et répondant aux attentes visuelles et gustatives des clients, afin d'enrichir leur offre et de se différencier dans un environnement concurrentiel.

Objectif(s) pédagogique(s) : Identifier et appliquer les tendances actuelles de dressage d'assiettes en analysant les codes visuels (couleurs, formes, textures) et les attentes clients, afin de valoriser leurs créations culinaires. Créer des présentations culinaires originales pour des entrées, plats et desserts, en utilisant des produits de saison et des techniques de décoration adaptées (éléments croustillants, coulis, herbes fraîches, etc.) Optimiser la valorisation visuelle et gustative de leurs assiettes grâce à des techniques de dressage 3D, de jeu de contrastes et de mise en scène, en respectant les contraintes de temps et de coûts.

Programme

Identifier et appliquer les tendances actuelles de dressage d'assiettes

Analyse des tendances : Étude des codes visuels (couleurs, formes, textures) et de leur impact sur la perception client

Benchmark de présentations culinaires innovantes (supports visuels : photos, vidéos, assiettes modèles)

Atelier pratique : Décryptage des assiettes "tendance" (jeu de contrastes, équilibre des volumes)

Exercice : Reproduction d'un dressage moderne à partir d'une photo, avec feedback collectif

Focus produits de saison : Sélection et préparation d'ingrédients saisonniers pour le dressage (légumes, herbes, épices)

Créer des présentations culinaires originales

Techniques de base : Réalisation de coulis, tuiles croustillantes, décors comestibles

Utilisation d'outils (pochoirs, pinceaux, emporte-pièces) et de contenants adaptés

Atelier créatif : Conception d'une assiette "signature" (entrée OU plat OU dessert au choix), avec contrainte : 3 éléments de décoration minimum

Dégustation comparative : assiette classique vs. assiette redessinée

Gestion des coûts : Optimisation des chutes et restes pour des décors (ex. épluchures de légumes déshydratées)

Optimiser la valorisation visuelle et gustative

Mise en scène : Techniques de dressage 3D (superposition, jeux de hauteur)

Harmonisation des couleurs et textures (ex. croquant/moelleux)

Évaluation par les pairs : Présentation des assiettes créées, avec grille d'analyse (originalité, technique, respect du brief)

Adaptation aux contraintes : Simulation de service en temps limité (30 min pour dresser 5 assiettes identiques).

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
2258779S	Présentiel	Bruz	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #26204303F