Techniques de Créativité Culinaire

CUISINE

DUREE	TARIF	FORMAT	SESSION
21 heures (3 jours)	777 € net de taxes	Présentiel	Inter

Sublimez vos assiettes pour marquer les esprits et fidéliser votre clientèle

PUBLIC VISE

Salariés des entreprises de la branche Hôtels-Cafés-Restaurants souhaitant développer leur créativité et leur sens esthétique dans la présentation et la valorisation des plats ainsi que toute personne souhaitant développer ses compétences dans ce domaine

PREREQUIS

Maîtriser les techniques culinaires de base et avoir une expérience en cuisine professionnelle
Positionnement en amont de la formation

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Créer de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
- Décorer ses plats avec créativité
- Connaître les techniques de valorisation des plats

PROGRAMME

Module 1 : Identifier les leviers de créativité et développer sa sensibilité artistique en cuisine (7h)

- saisir la notion de créativité dans le domaine de la gastronomie
- exploration des tendances actuelles : dressages modernes, minimalisme, naturalité
- étudier les aspects sensoriels : couleurs, textures, volumes et équilibres visuels

Module 2 : Techniques de présentation et de décoration (7h)

- découvrir les bases de l'équilibre visuel : structure, hauteur, couleur et contraste
- apprenitssage de l'utilisation des sauces, herbes, fleurs comestibles et éléments décoratifs
- explorer les différentes techniques de dressage : à l'assiette, en verrine, sur ardoise ou à travers des supports originaux
- maîtrise des structures et des volumes en dressage

Module 3 : Créer et valoriser une signature culinaire (7h)

- approche sensorielle : cohérence entre goût, visuel et storytelling culinaire
- concevoir des recettes innovantes en valorisant les produits locaux et de saison
- techniques pour mettre en valeur un plat : mise en scène, éclairage, photographie et présentaiton commerciale

MODALITES D'ACCES

Deux modalités d'accès ont possibles :

- dans le cadre d'un financement AKTO :

formation accessible aux entreprises de la branche HCR adhérentes à AKTO, sous réserve de validation du dossier de prise en charge. L'inscription sur la plateforme Espace Formation devient définitive après accord d'AKTO

- au titre individuel ou via un autre financement :

inscription sur demande auprès de notre organisme avec complétude d'un dossier d'inscription
confirmation de l'inscription et envoi d'une convocation
Délais d'accès variables selon les sessions et les modalités de financement (en moyenne 2 à 6 semaines)

RESULTATS ATTENDUS

A l'issue de la formation, les participants sont capables de créer et valoriser une signature culinaire propre à leur établissement

VALEUR AJOUTEE

Formation concrète avec mise en pratique immédiate en atelier
Acquisition de techniques directement applicables en milieu professionnel
Encadrement par un professionnel du métier
Echanges entre pairs favorisant le partage de savoir-faire

LIEU DE FORMATION

Centre de formation Baudimont, Arras (ou en intra-entreprise selon les modalités convenues et exigées avec l'entreprise)

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Méthode :

- Pédagogie active alternant théorie, démonstrations et pratique en atelier
- Réalisation concrète des techniques professionnelles
- Échanges entre pairs et avec le formateur
- Analyse des productions (dégustation et retours)

Moyens :

- Plateau technique : Cuisine pédagogique,
- Salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur

Outils et supports utilisés :

- Documents projetés, fiches techniques, vidéos

Documentation remise aux stagiaires

- Livret d'accueil
- Guide pédagogique
- Livret de fiches techniques et recettes

Le participant devra prévoir une tenue professionnelle adaptée aux travaux pratiques :
Veste de cuisine, pantalon professionnel, tablier, chaussures de sécurité antidérapantes

MODALITES D' EVALUATION

Observation en situation pratique : autoévaluation et feedback du formateur
Présentation finale d'une création culinaire.
Grille d'évaluation renseignée par le formateur

Délivrance d'une attestation de formation
Formation non certifiante
Questionnaire de satisfaction en fin de formation

ACCESSIBILITE HANDICAP

- Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.
- Locaux : règlementation ERP - locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
- Adaptation pédagogique possible selon la situation du stagiaire.
- Référent handicap : Handicap.CFP@baudimont.com
- Point Ecoute Accompagnement : peacfp@baudimont.com

TARIFS - FINANCEMENTS

En inter : 777€ TTC soit 37€ de l'heure par participant

En intra : 3300€ TTC par session

Financements possibles:

- financement OPCO **AKTO selon critères de prise en charge à consulter sur akto.fr**
- financement individuel
- autre financement

NOMBRE DE PARTICIPANTS

En INTER : Minimum 4 - Maximum 12
En INTRA : Minimum 2 - Maximum 12

PROCHAINES SESSIONS

du 7 au 9 décembre 2026

RÉSULTATS DE LA FORMATION*

TAUX DE SATISFACTION	TAUX DE VALIDATION DES ACQUIS
Première session à venir*	

**Moyenne des indicateurs des sessions réalisées en 2026.*
***Cette formation n'ayant pas encore été dispensée, les indicateurs de satisfaction et de validation des acquis seront publiés à l'issue de la première session réalisée.*

MEMBRE DU RÉSEAU AREP HAUTS-DE-FRANCE

ORGANISME DE FORMATION
sélectionné par
AKTO
L'humain au cœur des services

S'inscrire - Nous contacter

CFP Baudimont -Centre de formation Professionnelle
17 rue Saint Maurice- CS 40573- 62008 Arras Cedex
03 21 16 18 00 I **formation-continue@baudimont.com**
www.ensemble-baudimont.com

MAJ 16/07/2026