

# Techniques de dressage à l'assiette

Non-certifiante

Formation continue.

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

Organisme responsable : SMART ET COM FORMATIONS

## Contenu

### 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<br>Niveau CAP, BEP | Niveau de sortie<br>Sans niveau spécifique |
|------------------------------------|--------------------------------------------|

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité   | Lieu                  | Du         | Au         |
|------------|------------|-----------------------|------------|------------|
| 2210339    | Présentiel | Saint-Jean-la-Poterie | 09/02/2026 | 30/12/2026 |

Source : GREF Bretagne #1801084F