

Gagner en créativité en cuisine

Non-certifiante

Formation continue.

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

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Contenu

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 Sans niveau spécifique	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
--	---

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2174911	Présentiel	Camoël	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103299F