



## MODULE DRESSAGE

### LE DRESSAGE, REGLES ET MECANISMES

Puisque nos clients achètent d'abord avec les yeux, il est important de valoriser esthétiquement nos préparations et de soigner nos présentations...

#### Objectif principal de la formation

**Mettre en valeur vos préparations culinaires en utilisant le dressage le mieux adapté**

#### Objectifs intermédiaires

A l'issue de ce stage, le stagiaire sera capable de :

- Mettre en œuvre une scénographie faisant appel aux 5 sens de la clientèle
- Respecter quelques règles simples visant à s'approcher de la satisfaction optimale
- Comprendre les couleurs
- Marier les couleurs
- Gérer les formes et volumes
- Organiser le dressage

#### Public visé

Tout personnel de cuisine ayant plus de 3 mois d'expérience en cuisine et/ou titulaire d'un CAP cuisine.

#### Prérequis :

- Une expérience en cuisine professionnelle (3 mois minimum) et/ou un CAP cuisine est recommandé afin de faciliter la mise en pratique.

#### Modalités et délais d'accès :

- Formation intra-entreprise. Dates fixées conjointement. Accès sous réserve de validation du besoin et de la disponibilité des parties.
- Démarrage possible sous 2 à 6 semaines après validation (selon planning).

#### Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques, démonstrations, ateliers pratiques, corrections individualisées et débriefs collectifs.



#### Moyens et supports pédagogiques :

- Tableau / support informatique. Fiches synthétiques remises aux stagiaires.
- Matériel de cuisine, vaisselle et consommables fournis par l'entreprise d'accueil sauf mention contraire.

#### Encadrement :

- Formation animée par un formateur Cook Events (chef consultant).

#### Tarif :

- Sur devis (intra-entreprise). Financements possibles (ex. OPCO) selon éligibilité.

#### Contact :

- Cook Events – 1, rue Verte, 59 620 Aulnoye-Aymeries – Email : nathalierichardvitton@gmail.com – Tél : 07 78 04 03 64

#### Durée et lieu du stage

Le stage a lieu dans les locaux de production du bénéficiaire.

La durée prévue est de 2 jours de formation.

#### Déroulement du stage (répartition matin / après-midi)

Jour 1 – Matin (théorie / bases du dressage)

- Rappels d'hygiène et d'organisation du poste (tenue, envoi, gestion du froid/chaud au dressage).
- Principes de lecture d'assiette : point focal, équilibre, rythme, respiration, zones vides.
- Règles de composition : proportions, contraste, cohérence, répétition maîtrisée.
- Couleurs : significations, harmonies (complémentaires, analogues), intensité et saturation.
- Formes et volumes : hauteurs, lignes, textures visuelles, dynamique de la composition.
- Scénographie : mobiliser les 5 sens (visuel, odorat, texture, température, son) et cohérence avec l'histoire du plat.

Jour 1 – Après-midi (atelier / conception et premiers essais)

- Découverte d'un panier de denrées / éléments de garniture (selon l'entreprise).
- Construction d'une fiche technique de dressage : contenants, quantités, ordre de montage, points de contrôle.
- Choix de la vaisselle et des accessoires (assiettes, bols, supports), en fonction du style de restauration.
- Réalisation de prototypes : 2 à 3 essais de dressage (variantes de couleurs, volumes, disposition).
- Présentation des projets au groupe : intention, choix esthétiques, contraintes de service.
- Échanges et ajustements (cohérence, lisibilité, faisabilité en service).



Jour 2 – Matin (mise en œuvre en production / répétabilité)

- Mise en place : organisation, pesées, contenants, repères visuels, outils de précision (poche, pince, cuillères).
- Réalisation des dressages en conditions proches du service : régularité, cadence, gestion des températures.
- Le formateur conseille, corrige ou valide les choix techniques (textures, sauces, nappage, finitions).
- Optimisation : simplifier sans perdre l'impact visuel (standardisation, étapes clés, points critiques).

Jour 2 – Après-midi (finalisation / analyse / évaluation)

- Dressage final et mise en scène en respectant le type de restauration choisi par l'entreprise.
- Test organoleptique : analyse du ressenti des "convives" (visuel, texture, équilibre, température, goût).
- Analyse d'adéquation : intention du producteur vs ressenti du consommateur, corrections et améliorations.
- Capitalisation : bonnes pratiques, check-list de dressage, recommandations applicables en service.

### **Evaluation des stagiaires**

Durant la réalisation technique, le formateur procède à une évaluation sommative sur les objectifs à maîtriser.

A l'issue de l'exercice, une évaluation est faite par le biais d'un QCM.

La note du QCM et celle de l'évaluation sommative définissent le pourcentage de compétences acquises.

Une attestation de fin de stage indiquant le pourcentage acquis sera remise à chaque stagiaire, ainsi qu'au responsable de l'entreprise.

Les formations dispensées par Cook Events peuvent être adaptées en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap.

Nous mettons tout en œuvre pour vous assurer une pédagogie qui vous permet la meilleure accessibilité à nos formations.

Contactez-nous et construisons ensemble la formation la mieux adaptée.