



MODULE TECHNIQUES / CRÉATIVITÉS CULINAIRES : LES ENTRÉES

TECHNIQUES / CRÉATIVITÉS CULINAIRES LES ENTRÉES

L'entrée est la première image de la cuisine donnée au client. Elle doit être lisible, gourmande, techniquement maîtrisée et parfaitement faisable en situation professionnelle.

Objectif principal de la formation

Concevoir, réaliser et présenter des entrées adaptées à la restauration en combinant maîtrise technique, créativité raisonnée, organisation du travail et respect strict des règles d'hygiène.

Objectifs intermédiaires

À l'issue de ces 3 jours, le stagiaire sera capable de :

- Concevoir une entrée cohérente et lisible.
- Choisir et valoriser des produits de saison.
- Organiser sa mise en place et son poste de travail.
- Réaliser des entrées froides, chaudes ou dressées à l'avance.
- Construire une assiette équilibrée en saveurs et en textures.
- Mettre en œuvre un dressage simple, moderne et reproductible.
- Adapter ses recettes aux contraintes de son établissement.
- Calculer et analyser la faisabilité économique d'une entrée.
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité.
- Analyser ses réalisations par la dégustation et l'analyse organoleptique.

Compétences professionnelles visées

- Analyser et organiser son poste de travail pour la réalisation d'entrées en situation de restauration.
- Sélectionner, réceptionner et contrôler la qualité des produits (fraîcheur, saisonnalité, conformité, traçabilité).
- Identifier les caractéristiques organoleptiques des produits afin de construire des entrées équilibrées et cohérentes.
- Choisir et valoriser des produits de saison dans une logique qualitative, économique et responsable.
- Concevoir et structurer des entrées cohérentes, lisibles et adaptées aux contraintes du service.
- Mettre en œuvre différentes techniques culinaires pour la réalisation d'entrées froides, chaudes ou dressées à l'avance.
- Réaliser des entrées en maîtrisant les textures, les températures et les équilibres de saveurs.
- Organiser la production et la mise en place en anticipant les contraintes de service et les volumes à produire.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire tout au long de la production, du stockage et du dressage.
- Maîtriser les techniques de dressage pour produire des assiettes lisibles, esthétiques, rapides et reproductibles.



- Adapter les recettes, les techniques et les méthodes de travail au contexte de l'établissement et aux moyens disponibles.
- Évaluer la faisabilité technique et organisationnelle d'une entrée en conditions réelles d'exploitation.
- Calculer et analyser le coût matière et le coût de revient d'une entrée afin d'en assurer la rentabilité.
- Optimiser l'utilisation des matières premières dans une logique de réduction des pertes et de valorisation du produit.
- Analyser ses réalisations à l'aide d'une dégustation et d'une analyse organoleptique structurée.
- Standardiser et formaliser les recettes à l'aide de fiches techniques pour garantir la régularité et la reproductibilité.
- Travailler en cohérence avec l'organisation de la brigade et s'intégrer dans un flux de production collectif.
- Transposer les acquis de la formation dans sa pratique professionnelle quotidienne.

Public visé

Personnel de cuisine / restauration souhaitant concevoir et produire des entrées en contexte professionnel.

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 :

- La formation alterne apports techniques, démonstrations, mises en pratique, échanges d'expériences et analyses gustatives.
- Les réalisations sont encadrées par le formateur, qui accompagne chaque stagiaire dans la compréhension des gestes et des méthodes professionnelles.
- Une attention particulière est portée à la faisabilité en service, à la reproductibilité des recettes et à la cohérence avec la réalité des établissements.

Moyens et supports pédagogiques :

- Tableau / support informatique. Supports synthétiques remis aux stagiaires (fiches techniques, check-lists d'organisation, repères textures/températures).
- Matériel de cuisine/restauration et consommables fournis par l'entreprise d'accueil sauf mention contraire.

Encadrement :

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

Tarif :

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



Contact :

• Cook Events – 1, rue Verte, 59620 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.

Durée : 3 jours – 21 heures.

Déroulement du stage (répartition matin / après-midi)

Jour 1 – Matin (fondamentaux & conception d'une entrée)

- Rappels d'hygiène, organisation du poste et gestion des températures (froid/chaud).
- Construire une entrée lisible : équilibre des saveurs, textures, températures, portionnage.
- Choix des produits de saison : qualité, maturité, associations et contraintes d'approvisionnement.
- Méthode de conception : fiche technique, séquençage, contraintes de service et timing.

Jour 1 – Après-midi (entrées froides : techniques & dressage)

- Techniques d'entrées froides : assaisonnements, marinades, cuissons préalables, montage, conservation.
- Travail des textures : croquant, fondant, acidité, gras, relief aromatique.
- Premiers dressages : propreté, volumes, point focal, reproductibilité en service.
- Débrief collectif : ajustements techniques et esthétiques.

Jour 2 – Matin (entrées chaudes : organisation & maîtrise des cuissons)

- Techniques d'entrées chaudes : préparation, cuissons, maintien, gestion du minute.
- Standardisation : pesées, repères, gestes reproductibles, contrôle qualité.
- Optimisation de la mise en place : priorités, anticipation et cadence.

Jour 2 – Après-midi (entrées dressées à l'avance & service)

- Concevoir des entrées dressées à l'avance : stabilité, tenue, conservation, finitions à l'envoi.
- Mises en situation « service » : cadence, dressage rapide, contrôle des températures.
- Analyse gustative / organoleptique et corrections.

Jour 3 – Matin (rentabilité, coût matière & standardisation)

- Calcul du coût matière et du coût de revient : portionnage, pertes, optimisation.
- Faisabilité en exploitation : volumes, temps, matériel, équipe.
- Atelier : formalisation de fiches techniques et plan de mise en place.

Jour 3 – Après-midi (production finale, évaluation & capitalisation)

- Réalisation complète d'une entrée (ou 2 variantes) en conditions proches du service.
- Dégustation / analyse organoleptique structurée : goûts, textures, températures, visuel, cohérence.
- Évaluation des acquis (mise en pratique + quiz/QCM) et plan d'amélioration.
- Capitalisation : check-list de mise en place et repères de dressage reproductible.



Évaluation des stagiaires

- Évaluation formative pendant les ateliers (observations, corrections, échanges).
- Évaluation sommative en fin de formation : mise en pratique (production + dressage) et quiz/QCM de validation des acquis.
- Une attestation de fin de stage indiquant le pourcentage acquis peut être remise à chaque stagiaire, ainsi qu'au responsable de l'entreprise.

Mention complémentaire

- Toutes nos formations s'inscrivent dans la continuité de la certification RS6725, en intégrant les principes de cuisine éco-durable : produits locaux, saisonnalité, sobriété énergétique, réduction du gaspillage et bonnes pratiques professionnelles.

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.