



## PUBLIC

Chef de cuisine, encadrant une équipe, responsable de secteurs, cuisiniers



## PRÉ-REQUIS

Aucun



## DURÉE

1 ou 2 jours –  
07 ou 14 heures



## MODALITÉS

Présentiel



## TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation  
Attestation de fin de formation

### » CONTEXTE

- Cette formation se fixe comme objectif d'optimiser la qualité globale des prestations alimentaires en étudiant, par l'analyse sensorielle, les points techniques de réalisation, de manière à accroître la qualité de goût, de présentation et de variété des mets et des menus proposés.

### » RÉSULTATS ATTENDUS ET OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- D'améliorer la qualité globale de la prestation servie
- D'apporter des correctifs techniques à une prestation alimentaire afin d'améliorer sa qualité globale
- De répondre au contexte d'amélioration de la prestation au regard des spécificités de production de l'établissement

### » METHODES PEDAGOGIQUES

- Remise d'un support pédagogique à chacun des participants
- Apports théoriques (vidéo projection) ; alternance d'apports théoriques et exercices de mise en situation- Construction d'une démarche expérimentale.



## DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



## TARIFS

NOUS CONSULTER



## INTERVENANT

Adrien MELENDEZ  
Cuisinier



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

## PROGRAMME

### INITIATION A L'ANALYSE ORGANOLEPTIQUE (1)

- Notions d'analyse sensorielle
- Le secret du goût : Le goût indissociable des autres sens
- Importance de la gustation : Les papilles gustatives et leurs rôles
- Les différents saveurs primaires
- Les différents phénomènes entrant dans le processus de reconnaissance des saveurs (Analyse sensorielle)
- Initiation à l'analyse sensorielle : La méthodologie de dégustation - La métrologie sensorielle - Les tests

(1) *Il s'agit du caractère d'un critère d'un produit, pouvant être apprécié par les sens humains (toucher, goût, odorat). L'appréciation professionnelle d'un produit est appelée analyse sensorielle.*

### APPLICATIONS (DEGUSTATION ET ANALYSE DE PLATS CUISINES)

- Le choix de produits par l'analyse de l'aptitude à la transformation
- Les qualités organoleptiques d'une prestation aujourd'hui
- L'importance de la texture, des volumes, des couleurs, de la présentation
- Évaluation de la qualité globale d'une prestation

### LES QUALITES ORGANOLEPTIQUES D'UNE PRESTATION AUJOURD'HUI

- L'importance de la texture,
- L'importance des volumes,
- Les harmonies des couleurs,
- Les règles de la présentation
- Les critères de réussite d'un met : Harmonie, équilibre, complémentarité, opposition, contraste...
- Les lignes directrices de la réussite.
- Méthodologie d'analyse de la valeur organoleptique d'un plat

### OPTIMISER LA QUALITE GUSTATIVE PAR :

- Le choix des produits
- La maîtrise des assaisonnements
- La maîtrise des températures
- La maîtrise des liaisons
- La maîtrise technique
- Les aides culinaires
- Les nouvelles technologies
- L'accord plat- garniture
- Les Jus et les sauces
- Les appellations des menus
- Le fichier des prestations

### MISES EN SITUATION

- Certaines de ces mises en situations seront réalisées, durant la formation, en fonction de la typologie des prestations servies dans l'établissement et des problématiques rencontrées