

Le support physique en cuisine.

Ce que je retiens :

Les supports physiques en cuisine, c'est :

- Le matériel et équipement.

Les différents matériels et d'équipement (*trancheuse, four...*)

Ils sont plus ou moins conséquents (*contenances*) selon le concept de production est le nombre de couverts.

Si l'on utilise une liaison froide ou chaude, on aura besoin de matériel de remise et maintien en température.

- Les conseils d'utilisation du matériel.

On conseille les employés sur :

- La dangerosité du matériel.
- Les principaux risques (*exemple : coupures avec la trancheuse*).
- Les conseils de bonne utilisation (*en prévention des risques*).

Attention le chef d'entreprise est responsable, il doit mettre en place et tenir à jour le document unique où seront inscrits les résultats de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des employés.

L'ergonomie en cuisine.

On étudie et adapte les conditions de travail et des relations homme / machine. Ceci pour éviter les troubles musculosquelettiques fréquents en cuisine. C'est pour cela que des normes de construction et d'installations en cuisine existent.

- Le support de vente (*comme outils de gestion*).

Exemple, la carte du restaurant (*dématérialisé ou non*). Elle doit proposer une offre équilibrée et une production fluide.

- Les outils numériques en cuisine servent pour :

- Un gain de temps sur la commande en début du parcours client (*bornes de commande, pad, table interactive, imprimante à bons...*).
- Piloter une production culinaire à travers des interfaces numériques. Exemple : *matériels et équipements « intelligents », programmables (en différé, à distance)*.

Je m'exerce :

Kahoot : « support physique », cours MHR.

https://kahoot.it/challenge/0883715?challenge-id=742ea1bf-1570-4098-91a3-5b8cbb01b268_1584807489579



(à réaliser avant le mardi 31 mars 15H après l'exercice n'est plus accessible, on le corrigera ensemble).

Création et innovation en production culinaire.

Ce que je retiens :

Création et innovation en production culinaire.

1. La démarche créative en cuisine.

La créativité :

- Créer (nouveaux mets, revisités, déstructurés).
- Innover (produits, matériels, techniques).
- Inventer (nouveau matériel, nouveau met).

L'état d'esprit créatif c'est trouver des idées en adéquation avec les valeurs de l'entreprise et ses moyens (technique, humain).

2. Créativité et management en cuisine.

De nos jours, on privilégie le management participatif (plutôt que le directif, délégatif, persuasif). Il favorise un climat propice aux échanges d'idées, d'essais, de collaborations = meilleure créativité.

Le chef, en bon manager, cherche à stimuler et à éveiller la curiosité de ses collaborateurs= c'est le processus créatif.

3. De la création à l'innovation.

Le processus de création existe au niveau artisanal mais également chez les chaînes de restauration.

- Dans le domaine artisanal, pour être créatif il faut : maîtriser ses techniques, être curieux et avoir envie de créer. La démarche expérimentale est également un bon outil. Beaucoup de chefs réfléchissent seuls ou en équipe, quand d'autres vont jusqu'à mettre en place un laboratoire, à côté de leur cuisine pour tester de nouvelles techniques et recettes.
- Les chaînes de restaurants ont une approche plus scientifique, qui s'appuie sur des études de marché, afin de définir les nouvelles tendances de consommation. Ensuite, elles mettent au point de nouvelles recettes, testées par des clients à l'aide d'analyses sensorielles.

Méthodes de l'innovation en cuisine.

- L'innovation, c'est avoir une ouverture d'esprit, savoir remettre en question ce que l'on a appris, le tester, et réellement se l'approprier.

C'est ainsi que l'on voit apparaître dans les années 2000, la cuisine moléculaire. Les chefs ont voulu comprendre les réactions physico-chimiques. Cela leur a permis de s'ouvrir et de créer de nouvelles techniques telles que : la sphérification, la cuisson à l'azote liquide, les écumes... en innovant pour créer de nouveaux plats.

- Les sources d'innovations en cuisine.
 - Les créations des grands chefs actuels.
 - Les avancées de la science ou des technologies.
 - Les autres cuisines ou cuisines du monde.
 - Les habitudes alimentaires et les attentes des clients.
 - Les traditions culinaires et les recettes classiques que des chefs revisitent.
- Les méthodes d'aide à l'innovation.

- La méthode générale (Le cuisinier utilise son expérience professionnelle et personnelle pour répondre aux besoins du client).
- La méthode essais, erreurs.
- La méthode des contrastes. (On oppose les sensations et les goûts).
- Brainstorming.
- Analyse combinatoire. (Combiner les différentes phases de transformation possible pour créer un nouveau produit).

Les techniques d'aide au développement de la créativité.

- L'arbre de l'innovation de l'analyse combinatoire se réalise en trois étapes qui représente chacune les différents stades de production d'un plat :
 - Étape de préparation préliminaire - taillage.
 - Étape de transformation - cuisson.
 - Étape du service - dégustation.

Une fois l'arbre réalisé, on choisit un chemin afin de créer un nouveau plat.

- L'analyse sensorielle est une aide à la créativité (pour ajuster la recette jusqu'à l'obtention du résultat souhaité).
- Le foodpairing, ou l'art de combiner différents aliments qui partagent les mêmes composants d'arômes principaux, alors que ce sont au départ, des associations improbables (exemples : fraise parmesan, pêche romarin...).

Je m'exerce :

Lien de l'exercice : <https://app.wizer.me/learn/3R0A20>



(à réaliser avant le mardi 31 mars 15H).