

Prestations buffets événementiels et cocktails dinatoires

Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30

**Session intra-entreprise
& sur mesure**
Nous consulter

Opérateur de compétences

Thématique

- Traiteur

Action de formation

- Réalisations spécifiques à l'activité traiteur

Objectifs généraux

- Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur
- Réaliser le dressage des plats et d'un buffet dans le cadre d'une réception du type traiteur



Objectifs pédagogiques

- Planifier le travail de production de buffets et des pièces de cocktail.
- Adapter des recettes à différents contenants et les décliner en jouant sur les volumes, les saveurs et les couleurs.
- Proposer des prestations contemporaines.

Contenus de la formation

Commercialiser ses prestations

- Comprendre et analyser la demande du client et faire une proposition de buffet adaptée
- Maîtriser la marge commerciale par le suivi de fiches techniques et l'étude des prix de revient des produits
- Définir des prestations pouvant être proposées dans son établissement
- Appréhender une démarche de découverte envers sa clientèle

Planifier et organiser les buffets

- Adapter le buffet en fonction de l'environnement
- Jouer sur l'effet de volumes
- Choisir les styles de contenants et connaître les règles d'accord de couleurs et de styles
- Réaliser des gains de temps pour une meilleure organisation et mise en valeur des décors

Produire une prestation complète

- Connaître des produits, portions et grammages et leur approvisionnement
- Décliner de recettes adaptées à différents contenants pour buffets : verrines variées, brochettes, petites bouchées, cuillères
- Mettre en situation : dressage d'un buffet tenant compte des contraintes spécifiques des différents établissements (organisation, rapidité, technicité)
- Réaliser des fiches techniques des différentes recettes établissements

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Prestations buffets événementiels et cocktails dinatoires

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

Coût

1140 €, prix net

Lieu

CEFPFA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

