



★ **M. Arnaud BÉLAËN**
Chef de cuisine

Dates de la formation

Lundi 27, mardi 28 février et
mercredi 1^{er} mars 2023
Lundi 25, mardi 26 et
mercredi 27 septembre 2023
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

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.

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.

Public et pré-requis

Cuisiniers, Chefs de cuisine,
traiteurs
Aucuns Pré-requis

Coût

1 140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible
aux personnes en situation de
handicap.

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Buffets cocktails : nouveau concept sain et équilibré

► Programme détaillé

► La commercialisation

- 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

► La planification de 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

► La production de buffets

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

► Bilan du stage

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