



★ **M. Vincent VERVISCH**  
Chef de cuisine

### Dates de la formation

Lundi 5, mardi 6 et  
mercredi 7 février 2024  
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.

# 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

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto: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

**CEFPPA**  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE  
Adrien  
Zeller

► **Contactez  
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)