



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

Dates de la formation

Lundi 6, mardi 7 et mercredi 8 décembre 2021
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
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