



Cuisine Banquet/Traiteur



Proposition de valeur :

Vous avez des difficultés à organiser vos demandes événementielles ? Formé à l'excellence en banquets et aux services traiteur dans des villas de luxe, le fondateur d'AP-PRENANCE mettra à votre disposition son expertise dans ce domaine.

Le repas de groupe demande une organisation à la baguette tel un chef d'orchestre. La prestation servie sous forme de buffet, à l'assiette, en cocktail dinatoire, chaud ou froid, ou toute autre commande particulière, doit être pensée méthodiquement. Cette formation Banquet/Traiteur vous permettra de renforcer votre mode opératoire .

Objectifs de la formation

- Connaître les principes d'organisation d'un événement
- Apprécier la gestion opérationnelle et gustative
- Réaliser la production de la commande

Programme de formation

2 modules en distanciel de 30mn

- Analyser une demande
- Définir l'organisation

4 jours de 7h, formation dans votre cuisine

- Participer aux activités préparatoires :
 - ◆ Analyse de la demande
 - ◆ Le fil conducteur à déterminer
 - ◆ Propositions à élaborer
 - ◆ Fiches techniques
- Découvrir par des mises en situations :
 - ◆ Les besoins nécessaires
 - ◆ La feuille de route
 - ◆ Liste de marché évaluée dans le respect du coût matières
- Maîtriser la prestation :
 - ◆ Organiser la production
 - ◆ Rappel des règles sanitaires
 - ◆ Contrôler la qualité gustative tout au long du process
- Renforcer votre image, la qualité de vos interventions :
 - ◆ Mise en valeur des préparations avec un visuel esthétique
 - ◆ Respect des températures des plats servis
 - ◆ Évaluation de la prestation en équipe

Accompagnement en distanciel de suivi

- Suivi des acquisitions
- Aide à la résolution de problématiques

Ref : C2é-03

Durée : 4 jours (28 h)
+ activités à distance

Public cible :

Personnel de cuisine

Prérequis :

Connaître les bases en cuisine

Modalité :

À distance,
en présentiel

Validation :

Attestation individuelle

Prix HT :

760 €/jour