



Cuisine Banquet/Traiteur



Proposition de valeur :

Vous rencontrez des problématiques dans l'organisation de vos demandes événementielles ? Formé à l'excellence en banquets et au service-traiteur dans des hôtels de prestiges, cette expérience de plus de 30 années sera à votre disposition dans votre établissement.

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. Cet accompagnement Banquet/Traiteur vous permettra de renforcer votre mode opératoire et de pérenniser le développement d'une offre rentable.

Objectifs pédagogiques

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

Programme d'accompagnement

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
 - ◆ Propositions à élaborer
 - ◆ Fiches techniques
- Découvrir par des mises en situations :
 - ◆ 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
 - ◆ Évaluation de la prestation en équipe

Accompagnement en distanciel de suivi

- Suivi des acquisitions
- Aide à la résolution de problématiques

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 :
nous consulter