

TRAVAIL EN ATELIER TRAITEUR



Programme R03



0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

Le métier de traiteur demande une organisation et un savoir-faire pour réaliser des réceptions et organiser des buffets de qualité professionnelle. Ce stage de formation traiteur vous permettra d'appréhender les savoirs permettant d'assurer une prestation de qualité tant sur la présentation et la préparation des produits que sur la mise en valeur du ou des buffet(s).

 3 jours soit 21h en présentiel



Chefs cuisiniers, CuisiniersTraiteurs, pâtissiers, Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective

 Compréhension du français à l'oral et à l'écrit.

OBJECTIFS :

A l'issue de la formation les apprenant seront capables de

- ✓ Conseiller le client et créer une prestation adaptée aux attentes
- ✓ Elaborer un ordonnancement des tâches, en respectant le cahier des charges
- ✓ Définir et gérer l'ensemble des moyens nécessaires (humains, différents prestataires, logistiques, matériels, produits culinaires) à la réalisation de la réception
- ✓ Gérer la fabrication et le transport des produits culinaires
- ✓ Assurer le suivi sur site de la réalisation de la réception

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Cette formation courte de traiteur s'adresse à des professionnels de la restauration ou à des traiteurs souhaitant développer leurs compétences, notamment dans le cadre d'une prestation de type buffet ou l'organisation d'une réception

MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

- Les différents événements, leurs caractéristiques et leurs spécificités d'organisation
 - ✓ Privés : mariage, baptême, anniversaire, soirée privée...
 - ✓ Grand public : événement culturel, sportif...
 - ✓ Professionnels : congrès, conférences, lancement de produits...
- Organisation et Mise en place du protocole de service
 - ✓ Conseiller le client et concevoir l'évènement réception en fonction de sa spécificité
 - ✓ Planifier l'organisation et le déroulement de l'évènement dans le temps et dans l'espace
 - ✓ Définir les besoins en personnel et en matériel
 - ✓ Gérer les prestations annexes (location salle, animation...)
 - ✓ Rédaction de l'offre et mise en place du protocole en fonction du cahier des charges (rédiger et chiffrer la proposition poste par poste)

GESTION DE L'ÉVÉNEMENT RECEPTION

- **Mise en place des lieux et organisation du service**
 - ✓ Définir les modalités du service et en coordonner l'organisation
 - ✓ Manager des équipes de taille et de composition variables
 - ✓ Répartir les activités et les instructions entre les équipes et veiller au bon déroulement du service
 - ✓ Installer et organiser sur place, agencer le lieu de réception et les offices
 - ✓ Dresser les tables, buffets et mise en valeur des produits de gastronomie sur le lieu de réception
- **Gérer les fabrications**
 - ✓ Gérer les stocks et approvisionnements
 - ✓ Gérer les mises en place à l'avance
 - ✓ Assurer la production culinaire
 - ✓ Maîtriser le transport en liaison froide
 - ✓ Préparer la mise en scène et le montage des pièces d'apparat,
- **Le service des convives**
 - ✓ Conseiller le convive dans ses choix de plats selon ses goûts, et le servir
 - ✓ S'adapter à la diversité des clients et des convives et à la multitude d'événements
 - ✓ Conseiller les clients sur un choix de vin selon les plats choisis

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expériences

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Quiz Pré et Post formation
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter

TARIF :

Nous contacter

Date de mise à jour : 05/10/2021