



**METRO** TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
**DEPARTEMENT TRAITEUR**

EN HOTELLERIE-RESTAURATION

**Diversifier son activité de restaurateur**

**ANIMATEURS**

▪ Professionnels de la restauration.

**METHODE**

▪ Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

**SESSIONS**

[www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)

**TARIF / PERSONNE**

350 €HT / 418,60 €TTC

**UMIH FORMATION**

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHR, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHR de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

**UMIH**

▪ 80 000 ADHERENTS  
L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

**PUBLIC ET OBJECTIFS** : cette formation s'adresse aux professionnels de la restauration et chefs cuisiniers. Elle permet de maîtriser tous les points spécifiques à la cuisine déportée afin de créer une activité annexe à celle du restaurant et, ainsi, augmenter le chiffre d'affaires.

**FORMATION 1 JOUR**

INTER OU INTRA – 8 HEURES - 6 A 8 PARTICIPANTS

**CREER UN DEPARTEMENT TRAITEUR**

REGLES D'HYGIENE SPECIFIQUES AU TRANSPORT DE PLATS CUISINES A L'AVANCE  
PRINCIPES DE LIAISONS FROIDES ET CHAUDES  
ORGANISATION DU TRAVAIL  
L'ART DU BUFFET

**EXERCICES PRATIQUES**

APPLICATION DES TECHNIQUES SPECIFIQUES  
EXERCICES PRATIQUES