UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES À L'ACTIVITÉ TRAITEUR

PUBLIC : La formation s'adresse au personnel de cuisine et de pâtisserie

PRE-REQUIS : Avoir des connaissances de bases en cuisine et pâtisserie.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants sauront :

- Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur
- Réaliser des dressages des plats et d'un buffet dans le cadre d'une réception de type traiteur.
- Décliner ses recettes en pièces cocktails
- Apprendre à jouer avec les textures et les formes
- Maîtrise du goût et du visuel. Développer sa créativité
- Réaliser un cocktail complet
- Apprendre l'organisation traiteur et les contraintes de production liées au transport, au froid et à la remise en oeuvre

Taux d'acquisition : 99,44%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

MÉTHODE :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations Méthode active et participative
En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

INTRODUCTION ET CADRAGE DE LA FORMATION

- Présentation formation (organisation, objectif, test de positionnement)

L'UTILISATION DE FICHES TECHNIQUES

- Expliquer et montrer l'organisation et lecture des fiches techniques

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN PRESTATION DE TRAITEUR

- Hygiène et sécurité alimentaire : rappel norme HACCP, chaine du froid, transport et maintien en température, hygiène en production-zones propres/sales, tenue et gestes

CONNAITRE LES DIFFERENTES PIECES COCKTAILS ET BOUCHEES

- Connaître les différentes familles de pièces de cocktails, bouchées, verrines, brochettes

REALISATION DE RECETTES CREATIVES SALEES

- Exécution de différentes réalisations culinaires de recettes créatives salées : bouchées salées à base de viande, poisson, légumes

REALISATION DE RECETTES CREATIVES SUCREES

- Exécution de différentes réalisations culinaires de recettes sucrées : bouchées sucrées, bouchées à base de fruits (mini tartes, verrines fruitées, choux etc)

MISE EN SITUATION ET PRODUCTION D'UN BUFFET

- Concevoir une prestation complète (menu salé/sucré), analyse du client, analyser une demande et ses contraintes, construire un menu équilibré, définir les quantités nécessaires par type de bouchées, répartir les tâches, respecter le planning de production sous contrainte temps, contrôler la qualité des pièces réalisées

SAVOIR MAITRISER SON BUDGET

- Calcul du coût matière sur un exemple concret (fiche technique : prix d'achat, grammages, pertes)

DRESSER DES PLATS ET UN BUFFET DANS LE CADRE D'UNE RECEPTION DE TYPE TRAITEUR

- Sublimer des pièces miniatures grâce à une présentation raffinée, Uniformiser la qualité visuelle des bouchées pour un rendu professionnel, Adapter les décorations au type d'événement

(cocktail chic, mariage, séminaire)

SYNTHESE ET CONCLUSION

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en cuisine