

DURÉE : 2 jours - 14h

DATES : Consulter notre calendrier

TARIF : Nous consulter

OBJECTIFS

- Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur.
- Réaliser le dressage des plats et d'un buffet dans le cadre d'une réception du type traiteur.

PUBLIC

- > Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Laboratoire traiteur.
- > Formateur spécialisé.
- > Support de formation remis à chaque participant.
- > Formation accessible en présentiel.

PRÉ-REQUIS

- > Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant acquérir les fondamentaux de l'activité traiteur.

ÉVALUATION

- > Questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation et d'évaluation des acquis à l'issue de la formation.

ACCESSIBILITÉ

- > Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 61 10 47 40.

DÉLAI D'ACCÈS

- > Jusqu'à la veille de la formation.

PROGRAMME

Élaboration d'une fiche technique dans le cadre de la préparation d'un buffet :

- > Savoir prévoir les grammages, les quantités.
- > Réaliser les fiches de fabrication et d'organisation.

La réalisation de plats spécifiques au métier de traiteur :

- > Petits fours, terrines, corbeilles de légumes.
- > Les chauds froids poissons/volailles.
- > Mignardises sucrées/verrines.

Les techniques et les tours de mains propres au traiteur et à la mise en place d'une réception :

- > Apprendre à ciseler, faire des taillages, histoire des fruits et des légumes.

Le dressage des plats, la disposition du buffet :

- > Organiser son buffet (format, volume, disposition...)
- > Disposer un décor.
- > Ajuster le nappage, les éclairages.

INFORMATIONS ET INSCRIPTION :

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut.

Nos conseillers sont à votre disposition au 05 61 10 47 40
ou par courriel : formation@cm-toulouse.fr

Je m'inscris

IFCMA
55 bd de l'Embouchure 31200 TOULOUSE

CMA 31
18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE

