

Formation cuisine "traiteur"



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

→ Établir une fiche technique de fabrication dans le cadre d'une activité de traiteur

→ Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur

PROGRAMME

1. Retour sur les composants d'une fiche technique dans le cadre de la préparation d'un buffet

- Savoir prévoir les grammages, les quantités, etc.
- La réalisation de fiches de fabrication et d'organisation concernant les préparations de base simples, intermédiaires et complexes

2. La réalisation de plats spécifiques au métier de traiteur

- Les canapés
- Les petits fours salés ou sucrés
- Les terrines de viandes, de poissons, de légumes
- Les corbeilles de légumes et leurs sauces d'accompagnement
- Les chaud-froid de volailles, de poissons
- Les mousses (avocat, crabe, saumon, etc.)
- Les sauces de bases (beurres composés, etc.)
- Les tartelettes salées et sucrées

Durée

31 HEURES

Tarif

1550 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

tout public

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon
financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Accueil des stagiaires dans une
salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la
formation.

-Certificat de réalisation de
l'action de formation.



Mise à jour

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (mai 2023 -
novembre 2023)

99%