

RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES À L'ACTIVITÉ TRAITEUR



PROGRAMME DE FORMATION



Public cible :

Personnel de cuisine et de pâtisserie
6 à 12 personnes maximum



Modalités et Délais d'accès :

Entrée en formation sur date programmée dès contractualisation



Pré-requis :

Avoir des connaissances de bases en cuisine et pâtisserie



Durée :

21 heures - 3 jours



Châlons en Champagne,
Charleville-Mézières,
Pont-Sainte-Marie
Chaumont,



Inter-entreprise : 945 € HT/
personne ou intra-entreprise
1200 € HT
*pris en charge à 100 % si
vous êtes adhérents Akto*

Pour nous contacter :
commercial@almea-formations.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable à l'issue de la formation de :

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Enseignements théoriques et pratiques
- Etude de cas concrets

PROGRAMME DE FORMATION :

• Les différentes familles de pièces cocktails

- > Connaître les différentes pièces cocktails et bouchées
- > Différenciation des verrines, brochettes

• Réalisation de recettes créatives salées

- > Organisation et lecture de fiches techniques
- > Techniques de montage
- > Bouchées salées à base de viande
- > Bouchées salées à base de poisson
- > Bouchées salées à base de légumes

• Réalisation de recettes créatives sucrées

- > Organisation et lecture de fiches techniques
- > Techniques de montage
- > Bouchées sucrées
- > Bouchées sucrées à base de fruits

• Réalisation de recettes de bases

- > Organisation et lecture de fiches techniques
- > Techniques de montage
- > Connaître les techniques pour des finitions et des décorations de qualité pour des présentations haut de gamme mettant en valeur les produits et le buffet

• Rappel des règles d'hygiène

Remise d'une attestation de formation