

CREATIVITE DANS SES BUFFETS



OBJECTIFS

- Maîtriser la mise en valeur de vos buffets
- Présentation et décoration
- Savoir rendre votre buffet attrayant face à la clientèle

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Maîtriser la décoration par les fruits et légumes
- Réalisation de recettes de base
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Analyser les besoins de la clientèle
- Rappel des règles d'hygiène
- Techniques de dressage, nappage et lumière

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PUBLIC CONCERNE

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

PRE-REQUIS

- Personnel de cuisine ayant les notions ou connaissances de base

DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 500,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

.....

Date(s) : Du/...../..... Au/...../..... ou