

FORMATION TRAITEUR PROFESSIONNELLE — ÉVÉNEMENTIEL CULINAIRE >>

Devenez un Traiteur professionnel accompli grâce à notre formation complète, spécialement conçue pour réussir dans l'événementiel culinaire.

Obtenez un certificat reconnu qui atteste de votre maîtrise alliant théorie et pratique, pour une insertion rapide et une progression optimale dans votre carrière.

Objectif pédagogique :

Maitriser les techniques fondamentales du traiteur. Apprendre à travailler les produits et maîtriser les cuisoons. Acquérir les bases de l'organisation des réceptions. Développer la créativité culinaire, les dressages et présentations de buffets

Programme détaillé

Introduction:

Vous apprendrez à maîtriser les techniques culinaires, de la cuisine classique aux préparations sophistiquées, tout en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité. La gestion des coûts, des stocks et des commandes fera aussi partie intégrante de votre formation.

Jour 1 : Introduction et bases du métier traiteur:

Présentation du métier et des attentes d'un service traiteur. Hygiène et sécurité alimentaire : normes HACCP. Organisation et mise en place en cuisine traiteur. Techniques de base : découpe, assemblage, dressage. Réalisation de bouchées apéritives froides : verrines, canapés, mini-sandwichs

Jour 2 : Préparation salées et cuisson maîtrisée:

Travail des viandes et poissons pour le traiteur : cuisson basse température, marinades. Réalisation de terrines et pâtés en croûte. Préparation de feuilletés et bouchées chaudes (quiches, mini-pizzas, chaussons). Techniques de dressage et de présentation des plats

Jour 3 : Buffets et gestion du service:

Conception d'un buffet équilibré et attractif. Réalisation de salades composées et accompagnements froids. Préparation de sauces et condiments pour buffets et plateaux repas. Gestion des quantités et optimisation des coûts. Conservation et logistique du transport des préparations

Jour 4 : Cuisine gastronomique et plats élaborés (Option 35h):

Option 35h : Techniques avancées et perfectionnement. Travail du foie gras, saumon fumé et charcuterie traiteur. Élaboration de plats signatures pour menus traiteur. Présentation et dressage haut de gamme. Techniques de cuisson et régénération des plats en service traiteur

Jour 5 : Organisation et gestion d'un service traiteur (Option 35h):

Option 35h : Techniques avancées et perfectionnement. Gestion des stocks et planification des achats. Mise en place et service lors d'événements (mariages, séminaires, cocktails). Techniques de vente et gestion de la relation client. Simulation d'un service traiteur avec buffet et dressage final. Évaluation des acquis et conseils pour évoluer dans le métier

DURÉE: Option 1 : 21h (3jours) Option 2 : 35h (5 jours)

Public concerné et pré-requis

Ouvert à tous publics et sans pré-requis

Modalité de réalisation

En présentiel, 5 rue Chevreul, 75011

Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

Participants

Jusqu'à 8 personnes

Méthodes pédagogiques

Alternance entre théorie et pratique
Démonstrations et exercices culinaires guidés
Utilisation du matériel de cuisine
Dégustations et critiques

Modalités evaluations et de suivi

Mises en situation. QCM sur les principales notions abordées en fin de stage. Appréciation en continu pendant les mises en situation. Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage. Formulaires d'évaluation de la formation. Feuilles de présence. Attestation de réussite

Support remis

Livret de formation. Fiches pratiques. Modèles de protocoles. Attestation de formation

Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)