

STAGES TECHNIQUES EN TRAITEUR : TECHNIQUE DE FABRICATION, DE PRÉPARATION ET DE TRANSFORMATION



3 participants minimum



21h



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



Inter-entreprise :
840€ HT / personne

Intra-entreprise :
Tarif groupe
Maximum 10 personnes
2100€ HT



commercial@almea-formations.fr

Apprenez à créer des menus, à maîtriser les techniques culinaires et mettre en valeur vos mets pour développer une nouvelle clientèle.

OBJECTIFS :

- Acquérir de nouvelles techniques culinaires
- Apporter une diversification de l'offre en plats préparés
- Aménager la vitrine pour qu'elle soit plus attrayante
- Développer ou Attirer une nouvelle clientèle (plus jeune)

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Formation en présentiel
- Mise en situation
- Supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS :

- Quizz, étude de cas
- Evaluation de fin de formation
- Attestation de formation délivrée par Alméa