

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



PROGRAMME DE FORMATION



Public cible :

Toutes personnes voulant maîtriser les techniques de fabrication traiteur professionnelles.
3 à 10 personnes maximum



Modalités et Délais d'accès :

Entrée en formation sur date programmée dès contractualisation



Pré-requis :

Formation accessible sans pré-requis



Durée :

21h - 3 jours



Châlons en Champagne,
Charleville-Mézières,
Troyes,
Chaumont.



Inter-entreprise :

840€ HT / personne

Intra-entreprise : nous contacter à
commercial@almea-formations.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable à l'issue de la formation :

- 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
- Salle dédiée avec vidéoprojecteur
- Supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents

PROGRAMME DE FORMATION :

• Prise de contact :

- > Présentation du formateur.
- > Explication du contenu et du déroulé de formation.
- > Questions diverses.

• Réalisation de plats spécifiques :

- > Création de 20 plats avec fiches techniques,
- > Préparation et transformation des produits.

• formation Le dressage des plats et la disposition de la vitrine :

- > Organiser sa vitrine (format, volume, disposition, décor).
- > Réaliser des fonds de plats de présentation.

MOYENS D'ÉVALUATIONS DES ACQUIS :

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