

Maîtriser les techniques professionnelles pour l'organisation de vos réceptions



Durée en heures et en jour : 14 heures sur 2 jours

Délais d'accès : de 15 jours à un mois pour établir le dossier

Modalité de la formation : Présentiel

Lieu du stage en présentiel : 3B Conseil – 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou

Public cible : Tout salarié professionnel de la restauration et hôtellerie



Couts :

Intra entreprise : 700€/jour

Inter entreprise : 40€/heure/stagiaire

Formateur

Fabien CRESCI

Formateur référent en hygiène alimentaire et les allergènes

Formateur référent Cuisine

Objectifs

- ✓ Établir une fiche technique de fabrication dans le cadre d'une activité de traiteur
- ✓ Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur
- ✓ Réaliser le dressage des plats et d'un buffet dans le cadre d'une réception du type traiteur



- ✓ Connaissances des techniques et théories culinaires.
- ✓ Capacités de mises en applications dans les règles d'hygiène.

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité.

Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.

Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice DOLGANOFF au 04.68.89.39.21.



Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. Les modalités pédagogiques : Démonstrations, élaboration, dégustations, mise en place de la conservation, législation. 2 heures d'apport théorique et 12 heures de pratique.
2. Le rôle du ou des formateur(s) : Proposer un apport théorique et pratique, mise en application des recettes et des fiches techniques, évaluation des connaissances et mesures correctives en fonction des erreurs.
3. Les matériels utilisés ; Fiches techniques, plateau technique cuisine, cellule de refroidissement, cellule cuisine sous vide...et tout le matériel nécessaire à l'élaboration des recettes. Le participant devra venir avec sa tenue de cuisine.
4. Les documents remis aux participants : livret de recettes, attestation de formation, législation, fiche d'appréciation.
5. Réalisation de recettes et mise en valeur du produit. Connaitre la législation en vigueur.

Modalités d'évaluation des connaissances :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : QCM et cas pratique.

Programme de formation

Retour sur les composants d'une fiche technique dans le cadre de la préparation d'un buffet

- Savoir prévoir les grammages, les quantités, etc.
- La réalisation de fiches de fabrication et d'organisation concernant les préparations de base simples, intermédiaires et complexe

La réalisation de plats spécifiques au métier de traiteur

- Selon le choix des participants et la durée du stage, les plats suivants pourront être réalisés (liste non exhaustive)
 - Les canapés
 - Les petits fours salés ou sucrés
 - Les terrines de viandes, de poissons, de légumes
 - Les corbeilles de légumes et leurs sauces d'accompagnement
 - Les chaud-froid de volailles, de poissons
 - Les mousses (avocat, crabe, saumon, etc.)
 - Les aspics

Les techniques et les tours de mains propres au traiteur et à la mise en place d'une réception

- Ciselages, taillages, etc.

Savoir travailler les garnitures d'accompagnement

Le dressage des plats, la disposition d'un buffet

Pour connaître notre calendrier de formation et définir au mieux vos besoins, vous pouvez nous contacter par téléphone au 04 68 89 39 21 ou par mail 3bconseil@orange.fr



CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL

**3 rue Gaspard Monge
ZA d'en Cavailès
66 160 LE BOULOU**

**04 68 89 39 21
3bconseil@orange.fr**

Mise à jour le 10 novembre 2020