

ORGANISER UN BUFFET

Objectifs :

Dresser et organiser un buffet en fonction de son thème et de la demande des clients. Réaliser une disposition harmonieuse des plats, y mêler des sensations qui subliment le goût et font appel aux 5 sens

Personnes concernées :

Chefs de cuisine, cuisiniers. Maîtres d'hôtels, responsables de la restauration, commerciaux

Pré requis :

Avoir les connaissances de base en cuisine

Méthode Pédagogique :

Active démonstrative et expositive, basée sur un apport théorique avec l'étude de cas concrets et l'analyse de situations rencontrées par les participants dans leur cadre de travail. Travail en sous groupe avec situations proposées

Évaluation :

Exercices pratiques Questionnaire. Remise d'une attestation de stage

Programme :

Cette formation s'effectue sans plateforme technique et peut être suivie par une « formation action » au sein de votre établissement

La demande du client :

- Cerner la demande
- Appliquer une méthode d'analyse :
- Comprendre la demande /Agir en respectant cette demande

L'environnement et les volumes :

- Découvrir l'importance de l'environnement sur une proposition de buffet adaptée
- Disposer des volumes sur un buffet, dans quel objectif ?

Les contenants, les couleurs et accords :

- Choisir les styles de contenants adaptés à la présentation des mets
- Connaître les règles d'accord de couleur et leur mariage

L'odorat, le toucher, le goût :

- Surprendre un client en utilisant 2 de ses sens
- Expérimenter le goût, en savoir les grandes lois

Le personnel :

- L'importance de présentation du personnel sur l'environnement : s'adapter au thème / être dans le concept
- Soigner sa tenue vestimentaire et son comportement

Proposition de schémas de distribution :

- Les différents types de buffets
- Les flux de la clientèle



Durée : 3 jours
21 heures