



Programme



Retour sur la notion de goût en restauration : (7 heures)

- Mieux comprendre le schéma gustatif et la notion de goût
- Déclinaison de recettes adaptées à différents contenants pour buffets comme les verrines variées, brochettes, petites bouchées, cuillères
- Savoir jouer avec l'aspect, la texture et la qualité des produits
- Choisir un contenant adapté et valorisant pour ses produits
- Organiser et équilibrer son plat
- Positionner ses produits pour encourager l'appétence
- Focus sur la propreté d'une assiette



Maîtriser les techniques fondamentales de dressage des entrées ou des desserts : (7 heures)

- Choisir un contenant adapté et valorisant pour ses produits
- Organiser et équilibrer son plat
- Positionner ses produits pour encourager l'appétence
- Focus sur la propreté d'une assiette
- Dressage de buffets et mise en valeur des productions culinaires
- La présentation des produits comme par exemple : savoir mettre en valeur ses produits (hauteur et profondeur)



Retour sur les composants d'une fiche technique dans le cadre de la préparation d'un buffet : (7 heures)

- Connaissance des produits, portions et grammages et leur approvisionnement
- La réalisation de fiches de fabrication et d'organisation concernant les préparations de bases simples, intermédiaires et complexes
- Identifier les techniques fondamentales pour une mise en valeur des produits sur votre buffet
- Connaître les règles de composition d'un buffet : volumes, formes, symétrie/asymétrie...
- Savoir utiliser les couleurs, les volumes et de la lumière pour mettre en avant son buffet



Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de maîtriser les préparations culinaires salées, chaudes et froides.

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2



Objectifs pédagogiques

- 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
- Maîtriser l'organisation et les coûts d'une prestation de traiteur

