

Création et mise en place d'un concept: le buffet a volonté

Durée: 35.00 heures (5.00 jours)

Profils des apprenants

- L'ensemble des équipes

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Apprendre les clés pour créer un restaurant à volonté rentable,
- Analyser l'attente des clients,
- Préparer, planifier et réaliser un buffet en respectant les différentes contraintes (environnement, saisonnalité, thèmes choisis, contraintes de coût, de produits, etc.),
- Dégager des éléments clés permettant de proposer une présentation de qualité, connaître les règles et les techniques de base,
- Mettre en valeur les prestations par une présentation esthétique et originale dans le volume, la disposition à l'assiette, en verrines et tout autre contenant.

Contenu de la formation

- Comment créer un restaurant à volonté rentable ?
- L'analyse des attentes des clients ou comment s'adapter au mieux à votre client interne ou externe,
- Savoir comment planifier et organiser une prestation du type traiteur sous forme de buffet,
- Organisation et de distribution d'un buffet,
- Règles et techniques de décoration d'un buffet,
- Assurer le dressage des plats et des produits,
- Réalisation d'une proposition de buffet : travaux pratiques,
- Synthèse et suggestions d'amélioration.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Formation délivrée par un professionnel.

Ressources pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation (cuisine),
- Exposés théoriques,
- Étude de cas concrets,
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites.
- Questionnaire de validation des acquis.
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation (à chaud et à froid).
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix : Nous consulter