

PROGRAMME DE FORMATION

LES BUFFETS FESTIFS

Stage Intra Entreprise

Public :

Chefs de Cuisine, Chef de Production, Cuisiniers, Commis de cuisine intervenant dans le secteur de la restauration

Objectifs :

A l'issue de la formation les apprenants seront capable :

Proposer une offre créative et variée de buffets festifs

- ↪ *Mettre en place une ambiance*
- ↪ *Définir les pièces cocktail*
- ↪ *Choix des thèmes, animations,*

Planifier et organiser le travail de production de buffets

- ↪ *Maîtriser les préparations culinaires sucrées et salées, chaudes et froides*
- ↪ *Maîtriser le dressage des verrines*
- ↪ *Maîtriser la préparation des pièces cocktail*
- ↪ *Améliorer le rendement et fluidifier la production en respectant qualité*

Maîtriser les différents types d'organisation, de l'élaboration à la mise en scène selon les contraintes

- ↪ *Gérer le dressage des buffets*
- ↪ *Mettre en place une décoration*
- ↪ *Mettre en valeur les produits*
- ↪ *Maitriser les températures sur un buffet*

Contenu

La demande et la programmation

- Analyser la demande et les attentes du client
- Connaissance des produits, portions et grammages adaptés aux buffets
- Réaliser une commande prévisionnelle
- Établir un coût global
- Programmer les productions

La production

- Déclinaison de recettes adaptées à différents contenants pour buffets
 - ✓ *Les verrines variées*
 - ✓ *Les brochettes*
 - ✓ *Les petites bouchées*
 - ✓ *Les cuillères*
 - ✓ *Les pièces cocktails*
 - ✓ *Les croq's*
 - ✓ *Les pièces à la découpe*
 - ✓ *Les plats chauds*
- Utilisation de produits frais
 - ✓ *Les barquettes en légumes*

- ✓ Les fonds de tartelette « naturels »
- ✓ Les fruits et leur utilisation
- Valorisation de produits semi-élaborés.
 - ✓ Retraiter les produits secs pour un gain de qualité
- Organisation de la production
 - ✓ Planifier les productions selon la fragilité des denrées
 - ✓ Maîtriser l'hygiène à toutes les étapes des productions
- Gestion des cuissons
 - ✓ Penser au dressage dès la cuisson
 - ✓ Anticiper la régithermie
- Élaboration des recettes

Le dressage

- Les couleurs et accords
- Les règles d'accords de couleurs
- Les odeurs
- Le toucher
- Le goût
- Les contrastes, les textures
- Les contenants

Le montage

- L'environnement
- Les volumes
- La disposition des volumes sur les buffets
- Le Nappage et le juponnage
- Montage de buffets et mise en valeur des productions culinaires

Le service

- Le personnel
- La tenue
- Le comportement
- L'hygiène
- Proposition de schémas de distribution en fonction des différents types de buffets
 - ✓ Buffet avec animation chaude
 - ✓ Buffet froid
 - ✓ Buffet à ilots multiples
- Les flux de clientèles

Au cours de la formation, selon les possibilités du client, le groupe de stagiaire participera à la fabrication et au dressage de 2 à 3 buffets dont au moins 1 avec une animation chaude