



Public :

Demandeurs d'emploi

Salarié de l'IAE

Pré requis :

Avoir des connaissances de base dans le domaine de la restauration

Nombre de participants :

12 personnes maximum

Organisation pédagogique :

Groupe constitué

Méthodes pédagogiques :

Alternance de mises en situation et d'apports théoriques...

Moyens pédagogiques :

Cuisine et restaurant d'application

Modalités de suivi,

d'accompagnement et

d'appréciation de la progression :

Grille de progression pédagogique

Modalités d'évaluation des acquis

et/ ou de la certification :

Evaluation sommative

Validation : Attestation de

compétences

Profil des intervenants :

Formateurs spécialisés

Durée : 14h

Dates : Nous consulter

Lieu : GRETA Aisne

Lycée Le Corbusier Soissons

Tarif : Forfait de 350€ / personne

Hors accord cadre

Préparer un buffet

Mise en place

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Mettre en valeur les plats à travers une décoration adaptée
- Connaître les règles d'esthétique et d'équilibre
- Intégrer les normes d'hygiène et les éco-gestes dans le processus de préparation

PROGRAMME

- Règles d'hygiène
- L'utilisation des outils et des techniques adaptés
- L'organisation du poste de travail
- Les règles de dressage des plats froids
- La mise en place des assiettes d'entrées
- La création des décors d'assiette : choix des formes, des couleurs, respect des volumes, du contenant
- La création des décors artificiels : réalisation de supports simples en polystyrène
- Les décors amusants, les décors de fête : association des couleurs, tailles, mots
- Démonstration et réalisation des techniques de bases : taillage, cuisson, décoration
- Travail sur le goûts et l'association des saveurs selon les trois thèmes proposés : sucré/salé - cru/cuit - utilisation des épices variées
- Dressage sur buffet et/ou sur assiette selon les thèmes proposés
- Montage technique du buffet
- Réalisation de fiches techniques de production
- Les buffets à thème
- Effectuer régulièrement le nettoyage du poste de travail

Votre contact :

Béatrice WONTOR

Conseiller en formation continue

bwontor.greta@ac-amiens.fr

Tél. 03 23 08 44 20