



CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Le buffet repas

<p>Objectifs : Réaliser un service attractif et pratique pour accroître la rapidité de service – répondre aux attentes du consommateur en terme de temps de consommation. Mettre en avant une image de générosité.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Gérant d'hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente</p> <p>Pré requis : Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration.</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>PEDAGOGIE</p>
<p>1) <u>Principe et raison d'être du buffet</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Les nouvelles données du marché – temps de consommation + Les attentes majeures des clients + La rentabilité + L'orientation du concept du buffet + L'adaptation à la clientèle étrangère <p>2) <u>Comment réaliser un buffet repas ?</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Le stand et mise en valeur – la maîtrise de la bonne conservation + Le stand mural – stand central – description et intérêts + Le merchandising du buffet et disposition des équipements <p>3) <u>Les aliments que les clients préfèrent</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Classification et priorités - Choisir des produits de qualité + Penser client : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Les produits standard pour tous les clients ❖ Les produits spécifiques pour les clients étrangers ❖ Les produits régionaux ou locaux pour les promouvoir ❖ Penser à la demande diététique <p>4) <u>Les contenants spécifiques recommandés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Saladiers, assiettes, bols, pincés et cuillères... + Présentation vrac : Saladiers, paniers, plats... + Les condiments et produits périphériques + Produits conditionnés : Calibrages, grammages... <p>5) <u>Les horaires de service recommandés (Information – Prix)</u></p> <p>6) <u>Cohérence de l'image buffet avec celle de l'établissement</u></p> <p>7) <u>Animer le buffet : Les Formules à thème (dynamiser l'offre des clients habitués et fidélisés)</u></p> <p>8) <u>Fonctionnement du service et du personnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Une équipe attachée au buffet - Un responsable de service buffet + Le déroulement du service et réapprovisionnement <p>9) <u>Gestion produits</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Le suivi de la fréquentation + Techniques de mise en place + La gestion des aliments – rotation des produits (DLC, DLUO) + Ce qu'il ne faut jamais faire <p>10) <u>Fournitures et matériels en relation avec la fréquentation – Prévisions journalières ou saisonnières</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Echelle ou chariot de service + Matériel et produits de nettoyage et désinfection – règles d'entretien et d'utilisation + Le système des rangements du matériel et des produits <p>11) <u>Hygiène – Tâches quotidiennes et périodiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Hygiène corporelle et de vie, soins du corps, des cheveux et du visage + Identification des sources de contamination dans l'environnement et dans les manipulations 	<p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application</p> <p>Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <p>3 jours</p> <p>1 450 €</p> <p>Réf : HR025</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France