CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Organiser un buffet sans plateforme technique

Objectifs : Le buffet n'est pas que le moment où les mets sont déposés sur une grande table ou au mieux un lit de glace. L'instant de visualisation de cette avalanche de mets est Le moment important pour le client, s'il est surpris, intéressé la partie est (presque) gagnée. La disposition harmonieuse des plats, les sensations en terme de toucher, de bruits d'odeurs si délicieusement complémentaires de celle du goût viendront titiller vos clients dans le bon sens du terme.

PROGRAMME

La demande
- Cerner la demande d'un client, une méthode

L'environnement
- Où les stagiaires découvriront l'importance de l'environnement sur une proposition de buffet adaptée

Les volumes
- La disposition des volumes sur les buffets, pourquoi faire ?

Les contenants
- Les stagiaires découvriront quels styles de contenants ils peuvent utiliser pour la présentation des mets, travail en sous-groupe avec remise de situations obstacles

Le personnel
- Où il sera mis en exergue l'importance de l'aspect du personnel sur l'environnement aussi bien du point de vue vestimentaire que comportemental

Les couleurs et accords
- Les règles d'accords de couleurs

Les odeurs et le toucher
- Comment surprendre les clients sur un buffet en utilisant ces deux sens

Le goût
- Le goût comment ça marche ? Les grandes lois

Proposition de schémas de distribution
- Les différents types de buffets et les flux de clientèles

Validation par les stagiaires en réalisant une proposition de buffet
- Réalisation d'après des situations obstacles distribuées de propositions de buffets par les stagiaires en sous-groupes

Personnes concernées :

Chefs de cuisine, cuisiniers, maîtres d'hôtels, responsables de la restauration

Pré requis : Aucun

PEDAGOGIE

Le Formateur

Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

Moyens et pédagogie

Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

3 jours

1 450 €

Réf : HR123