

**CUISINE, VINS ET PRODUCTION**

**Traiteur**

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Objectifs :</b> Concevoir et organiser une prestation de traiteur organisateur de réceptions personnalisée, adaptée à la demande du client. Connaître les spécificités de l'accueil de ce type de prestation, la chronologie ainsi que les techniques de mise en place. Assurer la livraison et le service de buffet. Organiser et optimiser la présentation d'un buffet pour des réceptions ou des événements. Superviser le service et coordonner le personnel. Veiller à la qualité du service et à la satisfaction des clients. Maîtriser les techniques de présentation et de décoration pour le dressage d'une assiette ou d'un plat. Organiser un repas à thème en fonction de contraintes et appréhender les principes d'organisation d'événement.</p>  | <p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Toute personne souhaitant organiser un service traiteur.</p> <p><b>Pré requis :</b> Aucun</p>   |
| <p><b>PROGRAMME</b></p>   | <p><b>PEDAGOGIE</b></p>   |
| <p><b>➤ Prestation de traiteur organisateur de réceptions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Les différents événements, leurs caractéristiques et leurs spécificités d'organisation             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Privés : mariage, baptême, anniversaire, soirée privée, ...</li> <li>– Grand public : événement culturel, sportif, ...</li> <li>– Professionnels : congrès, conférences, lancement de produits, ...</li> </ul> </li> <li>✚ Organisation et mise en place du protocole de service             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Conseiller le client et concevoir l'évènement réception en fonction de sa spécificité</li> <li>– Planifier l'organisation et le déroulement de l'évènement dans le temps et dans l'espace, définir les besoins en personnel et en matériel, gérer les prestations annexes (location salle, animation, ...)</li> <li>– Rédaction de l'offre et mise en place du protocole en fonction du cahier des charges (rédiger et chiffrer la proposition poste par poste)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>➤ Présentation du buffet et service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Mise en place des lieux et organisation du service             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Définir les modalités du service et en coordonner l'organisation</li> <li>– Manager des équipes de taille et de composition variables</li> <li>– Répartir les activités et les instructions entre les équipes et veiller au bon déroulement du service</li> <li>– Installer et organiser sur place, agencer le lieu de réception et les offices</li> <li>– Dresser les tables, buffets et mise en valeur des produits de gastronomie sur le lieu de réception</li> </ul> </li> <li>✚ Le service des convives             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Conseiller le convive dans ses choix de plats selon ses goûts, et le servir</li> <li>– S'adapter à la diversité des clients et des convives et à la multitude d'événements</li> <li>– Conseiller les clients sur un choix de vin selon les plats choisis</li> <li>– Effectuer le service des plats, du vin</li> </ul> </li> </ul> <p><b>➤ Techniques de dressage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Le dressage des plats, la disposition d'un buffet             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Organiser son buffet (format, volume, disposition, ...)</li> <li>– Le jeu des couleurs et des volumes, les éléments de décor sur assiette, sur plat</li> <li>– Réaliser des fonds de plats de présentation, ajuster le nappage, les éclairages</li> </ul> </li> </ul> <p><b>➤ Repas à thème</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Les thèmes             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Définitions du thème, avantages et inconvénients des repas à thèmes, thèmes et symboles, la recherche d'un thème : mécanismes et solutions, la mise au point du calendrier d'événements, l'inclusion d'un repas à thème dans un calendrier global d'événements annuels</li> </ul> </li> <li>✚ Des exemples de thème de restaurant             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Etudes de cas : exposé de thèmes en restauration traditionnelle ou collective</li> </ul> </li> <li>✚ Les outils professionnels pour le développement d'un événement             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les achats des produits, la réalisation des fiches techniques et l'environnement du thème</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Le Formateur</b></p> <p>Professionnel de la restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques.</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b></p> <p>Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.</p> <p><b>Intra entreprise France entière et International.</b></p> <p><b>Tarif Inter par personne</b></p> <p style="text-align: center;"><b>2 jours</b></p> <p style="text-align: center;"><b>1 150 €</b></p> <p style="text-align: center;">Réf : HR188</p> |

**Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration**