

TP 7 – ORGANISER ET OPTIMISER LES BUFFETS

Formation à destination des Etablissement travaillant sous forme de buffet, Froid, chaud, avec service ou en libre service. Mieux appréhender le matériel et les différentes recettes.

Objectifs :

- ✓ Maîtriser les différentes techniques de buffet.
- ✓ Diversifier, présenter, mettre en valeur et valoriser mes différents buffets.
- ✓ Adapter ses créations et sa production aux nouvelles tendances

Programme :

- Les différents buffets.
- Valoriser mes buffets par l'originalité.
- De nouvelles idées pour les buffets d'aujourd'hui

Méthode pédagogique mobilisée :

- Positionnement en début de formation puis à la fin de chaque séquence afin de « cerner » au plus près les objectifs, l'évolution faite par le stagiaire et ajuster au mieux le contenu et le rythme de la formation.
- Le contenu pédagogique sera adapté à la réalité de l'entreprise par des méthodes actives.
- Nos formations alternent apports théoriques, illustrations et mises en situation.
- Un support pédagogique complet est remis à chaque participant.

Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance - Evaluations en cours de formation

Public concerné :

Tout professionnel de la restauration

Pré-requis :

Avoir les fondamentaux de la salle et/ou cuisine

Durée de la formation : 14 heures

2 jours

Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage

Selon la planification des sessions sur notre extranet

Lieu:

A définir

Accessibilité PMR: OUI

Adaptation en fonction du handicap.

Contactez le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification : Non

Finançable C.P.F. Non

Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114 (Maj : V3 du 01/09/2020)