

Objectifs :

- Travailler une prestation de buffet par une production réalisée sur place
- Associer différents produits au travers de recettes données ou d'associations de saveurs
- Respecter les règles de mise en valeur d'une prestation « traiteur »
- Travailler autour de la créativité dans un processus de présentations des buffets, des verrines – amuses bouches - plats

Participants :

Cuisinier – Second de cuisine – Chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaitre les techniques culinaires de base – Réaliser des buffets sur son établissement

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:

- d'un questionnaire en début et en fin de formation
- Mise en situation des participants

L'ART DU BUFFET

Les techniques de base dans la conception d'un buffet

- La connaissance des produits à utiliser
- Le respect des règles d'hygiène
- Le matériel nécessaire dans l'élaboration des buffets (équipement et agencement)

La définition d'une organisation de travail :

- Le choix des produits
- La mise en place des éléments préparatoires
- Le respect des règles dans une phase de conservation

Le travail des produits à travers les principes de :

- Taillages en fonction des contenants proposés
- Assaisonnements répondant à une thématique
- Le respect des règles de mise en valeur d'une prestation
- La mise en application des dressages : verrines, plats, plateaux, saladiers

La mise en valeur des préparations à travers le buffet :

- La connaissance et la mise œuvre de la technique du FRAC
- Mise en situation des participants sur l'élaboration d'un buffet