

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

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 1 – MATIN –					
S'inscrire dans le processus de formation	Présentation des objectifs, du contenu et de l'approche pédagogique de la formation Formulation des questionnements	Tour de table Prise en compte des attentes des apprenants et des besoins spécifiques.	Diaporama Objectifs et sommaire QUIZ	Evaluation diagnostic	30 min
- Travailler une prestation de buffet par une production réalisée sur place - Respecter les règles de mise en valeur d'une prestation « traiteur »	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	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe	Diaporama Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe		1h30
Se préparer à la mise en pratique	Répartition des tâches et des thématiques de produits. Analyse des fiches techniques	Méthode active	Fiches techniques		30 min
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Réaliser une production Mettre en pratique une recette par le biais de l'utilisation de la fiche technique	Production d'un buffet en respectant, une organisation de travail et le matériel.	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire	Cuisine Fiche technique		3h15
Jour 1 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout	Chaque binôme présente sa recette La dégustation et l'analyse critique des prestations produites	Analyse critique : Se positionner en tant que Client. Analyse gustative des prestations	Cuisine – Repas		45 min
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la journée de formation	Debriefing de la journée Présentation et préparation de la 2ième journée	Valorisation des acquis à partir des différentes thématiques abordées lors de la journée. Reprise des points clefs par le formateur.	Paperboard : Travail en grand groupe Tour de table	Evaluation	30 min

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 2 – MATIN –					
Travailler sur la détermination d'un thème. Le choix des associations de saveurs Le choix des contenants	- Associer différents produits au travers de recettes données ou d'associations de saveurs - Travailler autour de la créativité dans un processus de présentations des buffets, des verrines – amuses bouches - plats	Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe Exercice d'analyse gustative/olfactive	Diaporama Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe Produit		1h30
Se préparer à la mise en pratique	Répartition des tâches et des thématiques de produits. Analyse des fiches techniques	Méthode active	Menu Fiches recettes Ordonnancement		30 min
Réaliser une production Mettre en pratique une recette par le biais de l'utilisation de la fiche technique La Mise en valeur de sa prestation.	Production d'un buffet en respect ant, une organisation de travail et le matériel. Determiner un thème et le mettre en oeuvre.	Méthode active: mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire	Cuisine Fiche technique		3h45
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Jour 2 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout	Présentation des recettes par groupe Dégustation et l'analyse critique des prestations produites	Analyse critique: Se positionner en tant que Client Analyse gustative des prestations	Cuisine –	Evaluation des acquis par le formateur	45min
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la formation	Conclusion par le formateur Retour sur les attentes exprimées sur la 1ere journée Derniers focus sur le programme Evaluation sommative par les stagiaires Quiz individuel puis correction Bilan de la formation Evaluation de la satisfaction	Synthèse du formateur Questions-réponses stagiaires/formateur Réflexion individuelle Tour de table final	Paperboard Quiz Après Diaporama Questionnaire individuel d'évaluation de la satisfaction	Evaluation sommative	30 min

