

SERVICE TRAITEUR

Objectifs :

- Savoir apporter de la valeur ajoutée aux assiettes par des présentations soignées ; créatives, audacieuses
- Choisir les bons contenants et appréhender des gestes simples pour valoriser ses recettes
- Savoir présenter une carte de plat du jour pour un service à table adapté à la saison et au site
- Connaitre les règles de dressage et de service
- Savoir appliquer les règles d'hygiène associées au service traiteur
- Savoir calculer un coût de revient et un prix de vente

Participants :

Serveur VIP ,Serveur caissier ,cuisinier, second de cuisine ,Chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis:

Maitrise des techniques culinaires de base

Méthode Pédagogique:

Active et participative/jeux de rôle
Pratique culinaire – Analyse gustative
Utilisation des expériences

Durée:

28 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

Les techniques de base dans le concept d'un service traiteur

Identification des nouvelles tendances de consommation (plats épurés et modernes, circuits courts, produits labellisés)

La détermination des thématiques et la proposition de produits aux formats adaptés (bouchées, bocaux)

L'influence des saisons dans la conception de sa carte

Le respect des règles d'hygiène – La liaison froide ou restauration différée – application des BPH et du PMS

L'identification du matériel nécessaire à l'offre traiteur

Sortir des standards convenus et avoir une vision à 360°

Maitriser la mise en valeur des plats par le goût (L'utilisation d'épices, d'exhausteurs de goûts, d'aromates, d'herbes) et par le visuel (plats/décoration/vaisselle)

Le dressage dans le respect de l'application du FRAC

Adapter son offre en revisitant les classiques tel une cuisine bistrannique

La création de sauces et les mariages d'épices réussis

Le respect des modes opératoires sur l'utilisation des fonds, le travail des sauces et jus à partir d'une base de cuisson

Les éléments de liaison

L'apport de saveurs ou de senteurs différents par l'association d'épices, d'herbes, d'exhausteurs de goût

Objectifs :

- Savoir apporter de la valeur ajoutée aux assiettes par des présentations soignées ; créatives, audacieuses
- Choisir les bons contenants et appréhender des gestes simples pour valoriser ses recettes
- Savoir présenter une carte de plat du jour pour un service à table adapté à la saison et au site
- Connaître les règles de dressage et de service
- Savoir appliquer les règles d'hygiène associées au service traiteur
- Savoir calculer un coût de revient et un prix de vente

Participants :

Serveur VIP ,Serveur caissier ,cuisinier ,second de cuisine ,Chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis:

Maitrise des techniques culinaires de base

Méthode Pédagogique:

Active et participative/jeux de rôle
Pratique culinaire – Analyse gustative
Utilisation des expériences

Durée:

28 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

SERVICE TRAITEUR

La conception et réalisation de plats modernes insufflés du terroir

Recettes du terroir retravaillées sous le concept de la bistronomie
Les poêlées et émincés minutes (viandes/poissons/légumes)
Recettes de plats complets végétariens
Recettes de plats autour des fromages

Les différentes règles de service d'un buffet :

Les différentes possibilités de service : Au plateau (cocktail) – avec de la découpe (en buffet) – à table (en banquet)
Les règles de dressage (notion de mise en valeur – fluidité de passage – les banquets)
Les phases de déroulement d'un service (accueil du client-règles de bienséance-organisation du service)
L'organisation de travail dans un objectif d'efficacité de qualité et de rapidité

La connaissance des principes d'Omnes dans l'élaboration d'une carte

Le principe de calcul des coûts de revient détermination des prix de vente
La mise en œuvre des 4 principes d'Omnes dans la conception de gammes-détermination des prix- rapport qualité prix et la mise en avant

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
Savoir appliquer les règles d'hygiène associées au service traiteur	Le respect des règles d'hygiène – La liaison froide ou restauration différée – application des BPH et du PMS	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe	Diaporama Exercice		2h30
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Savoir présenter une carte de plat du jour pour un service à table adapté à la saison et au site	Les techniques de base dans le concept d'un service traiteur Identification des nouvelles tendances de consommation (plats épurés et modernes, circuits courts, produits labellisés)	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe	Diaporama Exercice		1h00
Jour 1 – APRES-MIDI					
Savoir présenter une carte de plat du jour pour un service à table adapté à la saison et au site	La détermination des thématiques et la proposition de produits aux formats adaptés (bouchées, bocaux) L'influence des saisons dans la conception de sa carte L'identification du matériel nécessaire à l'offre traiteur	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe			2H30
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. Reprise des points clefs par le formateur.	Paperboard : Travail en grand groupe Tour de table	Evaluation des acquis par le formateur	30 min

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 2 – MATIN –					
Savoir apporter de la valeur ajoutée aux assiettes par des présentations soignées ; créatives, audacieuses	Sortir des standards convenus et avoir une vision à 360° Maîtriser la mise en valeur des plats par le goût (L'utilisation d'épices, d'exhausteurs de goûts, d'aromates, d'herbes) La création de sauces et les mariages d'épices réussis Le respect des modes opératoires sur l'utilisation des fonds, le travail des sauces et jus à partir d'une base de cuisson Les éléments de liaison L'apport de saveurs ou de senteurs différents par l'association d'épices, d'herbes, d'exhausteurs de goût	Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe Exercices	Diaporama Fiche recette		02H30
Se préparer à la mise en pratique	Répartition des thématiques de produits à cuisiner par binôme Analyse des fiches techniques	Méthode active	Menu, Fiches techniques Ordonnancement		30 min
Pratique culinaire par le biais de l'utilisation de la fiche technique	Adapter son offre en revisitant les classiques tel une cuisine bistronomique La conception et réalisation de plats modernes insufflés du terroir Recettes du terroir retravaillées sous le concept de la bistronomie Les poêlées et émincés minutes (viandes/poissons/légumes) Recettes de plats complets végétariens Recettes de plats autour des fromages La mise en application des règles de mise en valeur des produits par les goûts	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire dirigée	Cuisine Fiches techniques		2H30
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Jour 2 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée	Présentation des recettes par groupe Dégustation et l'analyse critique des prestations	Méthode active : Analyse critique : Se	Cuisine –		45min

Comprendre l'importance du gout	produites	positionner en tant que Client Analyse gustative des prestations			
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 3 ^{ème} 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		• 45min
Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 3– MATIN –					
Choisir les bons contenants et appréhender des gestes simples pour valoriser ses recettes	Maitriser la mise en valeur des plats par le visuel (plats/décoration/vaisselle) Le dressage dans le respect de l'application du FRAC Adapter son offre en revisitant les classiques tel une cuisine bistronomique	Méthode expositive Echanges Exercices : l'organisation de travail	Diaporama Fiche technique ordonnancement		2h00
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Se préparer à la mise en pratique	Répartition des thématiques de produits à cuisiner par binôme Analyse des fiches techniques	Méthode active	Menu, Fiches techniques Ordonnancement		30 min
Pratique culinaire par le biais de l'utilisation de la fiche technique Appliquer les règles de mise en valeur d'un produit	Adapter son offre en revisitant les classiques tel une cuisine bistronomique La conception et réalisation de plats modernes insufflés du terroir Recettes du terroir retravaillées sous le concept de la bistronomie Les poêlées et émincés minutes (viandes/poissons/légumes) Recettes de plats complets végétariens Recettes de plats autour des fromages La mise en application des règles de mise en valeur des produits par le dressage	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire dirigée	Cuisine Fiches techniques		3h30

Jour 3 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout et du visuel	Présentation des recettes par groupe Dégustation et l'analyse critique des prestations produites	Méthode active : Analyse critique : Se positionner en tant que Client Analyse gustative des prestations	Cuisine –		• 30min
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 3ième 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		• 30min

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 4– MATIN –					
Connaitre les règles de dressage et de service	Les différentes règles de service d'un buffet : Les différentes possibilités de service : Au plateau (cocktail) – avec de la découpe (en buffet) – à table (en banquet)	Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe Jeux de rôles	Diaporama Salle de restaurant		• 02H30
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	• 15 min
Connaitre les règles de dressage et de service	Les règles de dressage (notion de mise en valeur – fluidité de passage – les banquets) Les phases de déroulement d'un service (accueil du client-règles de bienséance-organisation du service)	Méthode active : Exercice	Diaporama Exercice		• 1h45

	L'organisation de travail dans un objectif d'efficacité de qualité et de rapidité				
Pause	· Pause	· Pause	· Pause	· Pause	15 min
Jour 4 – APRES-MIDI					
Savoir calculer un coût de revient et un prix de vente	La connaissance des principes d'Omnes dans l'élaboration d'une carte Le principe de calcul des coûts de revient détermination des prix de vente La mise en œuvre des 4 principes d'Omnes dans la conception de gammes-détermination des prix- rapport qualité prix et la mise en avant	Méthode active : Exercice			2H00
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	45 min