

Les plats traiteurs, techniques culinaires

DURÉE : 1 Jours / 7 heures ⇒ Présentiel

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Établir une fiche technique de fabrication
- Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur
- Réaliser le dressage des plats et d'un buffet

PROGRAMME :

- Les composants d'une fiche technique :
 - Les grammages, les quantités, etc.
 - La réalisation de fiches de fabrication et d'organisation concernant les préparations de base simples, intermédiaires et complexes
- La réalisation de plats spécifiques :
 - Les canapés
 - Les petits fours salés ou sucrés
 - Les terrines de viandes, de poissons, de légumes
 - Les corbeilles de légumes et leurs sauces d'accompagnement
 - Les chaud-froid de volailles, de poissons
 - Les mousses (avocat, crabe, saumon, etc.)
 - Les aspics
 - Les sauces de bases (beurres composés, etc.)
 - Les tartelettes salées et sucrées
- Les techniques et les tours de mains :
 - Ciselages, taillages, historiages des fruits et des légumes
- Les garnitures d'accompagnement
- Le dressage des plats, la disposition d'un buffet :

- Organiser son buffet (format, volume, disposition, etc)
- Disposer un décor
- Réaliser des fonds de plats de présentation
- Ajuster le nappage, les éclairages

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.