MISE EN PLACE DE FORMULES BUFFET

OBJECTIFS

Dresser un buffet
Valoriser les prestations d'accueil (décoration florale, harmonie de couleurs et de formes, création de contrastes…)
Organiser le service du buffet auprès des invités

CONTENU

- La conception matérielle du buffet dans la salle à manger
- L'accueil et le service d'un buffet
- La décoration du buffet en tenant compte des saisons ou d'un thème suggestif.

DEMARCHE PEDAGOGIQUE ET RESSOURCES

- Accompagnement assuré par un formateur
- Hall technologique
- Supports techniques professionnels

PERSONNES CONCERNEES

Cuisiniers, personnels de cuisine, traiteur.
Tenue de travail et matériel indispensable

NOMBRE DE PARTICIPANTS :	12 personnes maximum
DUREE :	3 jours
DATES :	A définir
LIEU DE FORMATION :	AREP ST IVY – PONTIVY
FINANCEMENT :	Plan de formation et DIF Chèque formation