

LES MISES EN BOUCHE



OBJECTIFS

- Diversifier et valoriser les prestations cocktails et buffets.
- Proposer des produits porteurs et innovants

CONTENU

- Introduction à la prestation cocktail et buffets (démarche et proposition de prestation)
- Les contenants et les contenus
- Elaboration de verrines, brochettes, sucettes, amuses gueules, canapés
- Elaboration de fiches techniques
- Analyses sensorielles
- Analyse critique et mise au point

DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Alternance théorie/pratique en cuisine.

PERSONNES CONCERNEES

Traiteurs, cuisiniers, particuliers
Tenue de travail et matériel indispensable

NOMBRE DE PARTICIPANTS :	12 personnes
DUREE :	1 jour
DATES :	A définir
LIEU DE FORMATION :	AREP ST IVY - PONTIVY
FINANCEMENT :	Plan de formation et DIF