

DRESSER SES BUFFETS



Objectifs

Monter un buffet avec efficacité et originalité, et élargir sa palette de prestations

Contenus

– Quels cadres, quelles gammes pour ses prestations buffet – Estimer les besoins matériels et logistiques : organisation et animation – Les règles de dressage : volumes – couleurs – lumière Les buffets à thème, les classiques – Les nouvelles approches : innover et réinventer ses prestations (productions, présentation, animation)

Pré-requis

- Maîtriser les fondamentaux de la cuisine.

Public concerné

Validation

Attestation de compétences