DRESSER SES BUFFETS



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

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.

Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien Délais d'accés à la formation : Nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 14h
- Nombre d'heures au total : 14h

Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en situation

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

Validation

Attestation de compétences

Modalité de financement

- Financement individuel
- Plan de développement des compétences

Tarif

Prix maximum : 15€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Taux de satisfaction secteur Hôtellerie Restauration 100%

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée Jean Monnet
39 place Jules Ferry
03400 - Yzeure

Contact
Véronique GROULIER
04 44 44 95 95
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE