

# 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.

## Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien Délais d'accès 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%