

MISE EN PLACE D'UN SERVICE TRAITEUR



Objectifs

Appréhender les points clés dans la mise en place d'un service traiteur

Contenus

– L'organisation d'événements, les types d'événements – Techniques culinaires spécifiques et gammes de prestations : ajuster sa prestation au contexte et à la demande – Préparer et organiser sa prestation – De la confection au dressage – La réception et le service

Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

Public concerné

Validation

Attestation de compétences