MISE EN PLACE D'UN SERVICE TRAITEUR



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

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

Modalités et délais d'accès à la formation

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

Public concerné

Salariés

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- 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
- PRO-A

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