

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

Modalités et délais d'accès à la formation

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

Public concerné

Salariés

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures au total : 14h

Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

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

à partir de 15€ de l'heure stagiaire

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Résultat(s)

Taux de satisfaction secteur Hôtellerie Restauration 100%