HM FORMATION

Programme de formation

Buffet et pièces traiteur

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de recettes pour buffet et pièce traiteur ainsi que des réalisations pouvant être mise en place en snacking boutique

- Développer sa capacité à maitriser les différentes techniques de dressage et de mise en valeur des réalisations

Pré-requis : Bases en cuisine souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, pâtissier, artisan ou toute personne en charge de réaliser les produits traiteur / snacking pour boutique.

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Elaborer des sauces pour les pièces cocktails, buffet et autres

Découpe de légumes, apprendre les différents taillages de légumes

Réalisation de jus et sauces (froides ou chaudes)

Présentation des réalisations sur différents supports

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

Piece cocktails

Bruschetta :

- Bruschetta tartiflette
- Bruschetta Saumon et sa crème aux herbes

Wrap :

- Wrap poulet croustillant
- Tacos poulet panné

Hamburger :

- Hamburger au Poulet croustillant et son crème d'avocat
- Cheese burger au bleue

Pizza :

- Poulet au curry
- Tartiflette pomme de terre
- Bœuf oignon et sauce barbecue
- Végétarienne et ses légumes grille
- Chèvre miel et sa salade

Paninis :

- Panini steak hachée cheddar
- Panini chèvre miel
- Panini poulet bécon

Pièce traiteur chaud et froid :

- Mini croque au comte
- Mini croque saumon épinard
- Wrap saumon fumé Boursin
- Mini club sandwich poulet bécon
- Mini hamburger
- Religieuse au saumon
- Mille feuille pain d'épice foie gras
- Gougère au Roquefort noix
- Mini pain suédois au crevette
- Financier aux tomates marinés

Buffet :

- Takaki de boeuf

- Salade croquante et sa vinaigrette aigre-douce
- Canneloni de chèvre frais et ricotta
- Velouté de lentille et son infusion au lard
- Œuf cocote aux champignons et ses croutons aillés
- Terrine de chèvre frais au basilic et tomate confite
- Quiche poulet et chèvre
- Croustillant de saumon sauce raifort
- Oeuf meurette et sa piperade aux champignons

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)