



CONCEVOIR ET REALISER UN BUFFET, UN COCKTAIL

Durée, contenu, lieu : toutes nos formations sont adaptables en fonction de vos besoins.
Le coût est déterminé en fonction de la durée, du lieu de formation (entreprise, centre de formation...) et des effectifs.

Objectifs et Résultats attendus

Concevoir et réaliser des préparations originales pour un « buffet » et élargir votre gamme de réductions salées / sucrées adaptées aux nouvelles attentes de la clientèle

Moyens pédagogiques

Support pédagogique remis à chaque stagiaire
Production avec un Meilleur Ouvrier de France

Public et pré-requis

Professionnels de l'hôtellerie-restauration

Contenu pédagogique

Un vendredi = 7 heures

Concevoir et réaliser des décors attractifs.

Harmoniser décors et volumes et leur mise en valeur.

Acquérir les principes et techniques de base de l'art de vivre et de recevoir.

Réaliser des réductions salées et/ou sucrées, chaudes et/ou froides.

Réaliser et créer des préparations en verrines salées et des verrines sucrées.

Réaliser des préparations en cuillères.

FORMATION

Prochaines dates

Pour connaître les prochaines dates
consultez le catalogue des formations :
www.cm-larochelle.fr