REALISATIONS SPECIFIQUES A L'ACTIVITE TRAITEUR
CODE RNCP :

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Chef d'entreprise
Salarié
Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DUREE

21h sur 3 jours

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Formateur / Chef Cuisine

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

De 5 à 10 participants

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur
- Réaliser le dressage des plats et d'un buffet dans le cadre d'une réception du type traiteur
- Optimiser l'organisation et la production en respectant les normes d'hygiène et de conservation spécifiques au métier

➔ Concevoir une offre traiteur équilibrée et valorisante, adaptée à différents types d'événements

METHODE PEDAGOGIQUES

➡ Formation basée sur une pédagogie active, centrée sur la pratique professionnelle et l'acquisition de gestes techniques, favorisant l'autonomie et la transposition immédiate en entreprise.

➡ Cours en 100% présentiel : Les apprenants assistent aux sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.

➡ Ateliers pratiques en cuisine sur 70% de la formation : Démonstrations techniques par le formateur puis mises en pratique individuelles et encadrées

➡ Documentation remis aux stagiaires : A l'issue de la formation, chaque stagiaire aura à disposition par mail, les supports pédagogiques utilisés pendant la formation :

- Livret de formation
- Le GBPH du métier Restauration Rapide
- Fiches Techniques et Recettes vus en formation
- Fiches Mémo bonnes pratiques et organisation

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

➡ Evaluation des apprenants en continu lors des ateliers pratiques

➡ Attestation de réussite délivrée aux stagiaires ayant validé au minimum 70 % des compétences attendues.

➡ Evaluation à chaud réalisée en fin de session afin de recueillir leur niveau de satisfaction immédiat

➡ Evaluation à froid trois mois plus tard afin de mesurer l'impact de la formation et l'évolution des pratiques professionnelles.

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

REALISATIONS SPECIFIQUES A L'ACTIVITE TRAITEUR

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 — Organisation et bases de production traiteur (7h)

Cours Théorique – 2h

- Rôle et missions du traiteur et organisation du laboratoire
- Hygiène et sécurité alimentaire spécifiques (chaîne du froid, transport…)
- Gestion de la production : planification, portions, coûts…
- Équilibre des textures, couleurs et saveurs dans un buffet

Atelier pratique en cuisine – 5h

- Réalisation de préparations froides traiteur :
  - Mini-sandwichs, wraps, verrines salées, canapés, mini-salades
  - Sauces et condiments adaptés (mayonnaise, pesto, houmous, vinaigrettes aromatiques)•
- Travail sur la mise en place et l'assemblage rapide
- Présentation sur plateaux et conditionnement individuel

Module 2 — Réalisations chaudes et pièces cocktail (7h)

Cours Théorique – 2h

- Typologie des produits chauds pour traiteur : mini-brochettes, feuilletés, croquettes, mini plats +
- Techniques de cuisson adaptées
- Organisation du service chaud : maintien en température, transport…
- Harmonisation des textures et des saveurs dans un cocktail dinatoire

Atelier pratique en cuisine – 5h

- Réalisation de bouchées chaudes et mini préparations :
  - Mini-feuilletés, bouchées croustillantes, mini burgers, brochettes marinées, mini-gratins, verrines
  - Sauces et accompagnements adaptés (jus réduit, émulsions, coulis)
- Cuissons justes et gestion du maintien au chaud
- Dressage à la pince et présentation sur supports traiteur

Module 3 — Création d'une offre traiteur et présentation événementielle (7h)

Cours Théorique – 2h

- Conception d'une offre traiteur : construction d'un menu cohérent
- Gestion de la production : volumes, marges, temps de préparation
- Présentation et dressage : couleurs, volumes, supports, visuel
- Valorisation commerciale : fiche de vente, photos, présentation client

Atelier pratique en cuisine – 5h

- Élaboration d'une mini-prestation complète : 2 pièces froides, 2 pièces chaudes, 1 dessert ou mignardise
- Réalisation en autonomie, sous supervision du formateur
- Dressage final sur plateau, buffet ou box traiteur
- Présentation des productions comme en situation réelle de réception

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : *
Note atteinte des objectifs:*
Note reussite examen:*
Nombre de session: *
Nombre de participant:*
*Nouveau Programme

Hello Académie Expertise

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ En présentiel
✅ En distanciel

✅ En présentiel
✅ En distanciel

RYHTMES :

✅ En continu
✅ En discontinu

✅ En continu
✅ En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/