

BUFFET COCKTAIL : PETITES BOUCHÉES SUCRÉES ET SALÉES

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

RYTHME

4 jours
(28 h - 7 h par jour)

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une
formation de cuisine
professionnelle : les
fondamentaux de la
cuisine professionnelle
du catalogue FERRANDI
ou équivalent

PUBLIC VISÉ

Chef(fe) de
cuisine/ commis(e) en
restauration et traiteur

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 7 au 10 novembre 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Maîtriser les préparations culinaires sucrées et salées, chaudes et froides
- Proposer des saveurs et des textures différentes
- Organiser le travail de production des buffets

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Connaissance des produits
- Portions et grammages spécifiques aux buffets cocktails
- Approvisionnement
- Déclinaison de recettes adaptées à différents contenants pour buffets : verrines variées, brochettes, petites bouchées, cuillères
- Dressage de buffets et mise en valeur des productions culinaires

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- 100% pratique : Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1510 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargé(e) de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : **03/04/2023**

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE