

## Programme de formation

# PLATEAUX DE FROMAGES ET BUFFETS EXPERT

8,00 heures

### Objectifs pédagogiques

---

- Identifier les tendances en matière de présentation des fromages sur plateaux et buffet
- Réaliser des plateaux et des buffets élaborés dans le respect des règles d'hygiène
- Maîtriser les coûts financier et temporel du développement d'une activité plateaux
- Être capable de répondre à des commandes événementielles sur le plan logistique et financier

### Public visé

---

- Chefs d'entreprises d'une crèmerie-fromagerie
- Porteurs de projets (créateurs-repreneurs d'une crèmerie-fromagerie)
- Vendeur débutant et confirmé en crèmerie fromagerie
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers

### Pré-requis

---

Aucun

### Description

---

*Accueil et présentation de la formation. Tour de table et évaluation du niveau des participants et de leurs attentes (15 minutes)*

#### **PARTIE 1 : Analyse des tendances actuelles et rappel des règles d'hygiène (1 heure)**

- Point sur les tendances en matière de plateaux/buffets
- Rappel des règles d'hygiène

#### **PARTIE 2 : Organiser son évènement (3 heures)**

- Analyse de la demande client : type d'évènement, quantité, contraintes
- Calculer le budget : présentation d'un outil de calcul, répartition du budget
- Comment préparer sa feuille de route
- Exercice individuel de mise en application à partir d'une commande client :
  - Calcul des budgets ; élaboration d'une proposition esthétique, préparation d'une feuille de route
  - Correction collective

Capital social de 15 244,90€

CENTRE DE FORMATION DES PRODUITS LAITIERS 23 rue des Lavandières Sainte Opportune, 75001 Paris  
Tél : 01 55 43 31 85 - Fax : Variable non renseignée – Email : info@cfpl.fr - SIRET : 418 011 946 00062  
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 1.1753.987375 auprès du préfet de région d'Ile-de-France



## Programme de formation PLATEAUX DE FROMAGES ET BUFFETS EXPERT

8,00 heures

### **PARTIE 3 : Mise en pratique : organisation en équipe (1 heure)**

- Analyse de la demande client
- Construire sa feuille de route
- Répartir les tâches de chacun

### **PARTIE 4 : Mise en pratique : préparation buffet ( 2 heures et 30 minutes)**

Concevoir son buffet en équipe

*Bilan de la formation et questionnaire de satisfaction (15 minutes)*

### **Modalités pédagogiques**

---

Présentiel

### **Moyens et supports pédagogiques**

---

- Formateur expert au métier de crémier-fromager
- Salle adaptée à la pratique
- Apport théorique et exercices pratiques
- Utilisation de matériels spécifiques et de matières premières
- Livret stagiaire
- Évaluation des compétences
- Questionnaire post-formation afin d'évaluer les mises en application des connaissances et compétences acquises en formation

### **Modalités d'évaluation et de suivi**

---

Bilan oral et évaluation des compétences