L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

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
- Maitriser les coûts financier et temporel du développement d'une activité plateaux
- Être capable de répondre à des commandes évènementielles 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

L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

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