



# organiser un buffet

Le buffet n'est pas que le moment où les mets sont déposés sur une grande table ou un lit de glace...

L'instant de visualisation de cette avalanche de mets est le moment important pour le client. S'il est surpris, intéressé la partie est (presque) gagnée. La disposition harmonieuse des plats, les sensations en terme de toucher, de bruits d'odeurs (si délicieusement complémentaires de celle du goût), viendront titiller vos clients dans le bon sens du terme.

La formation aborde les 2 facettes : mise en valeur du travail en cuisine et aussi du travail en salle... car nous considérons que la réussite complète d'une prestation passe par une cohésion dans les fonctions et rôles de chacun.

## OBJECTIF

 Savoir organiser, mettre en valeur et dresser un buffet en fonction de son thème

## PROGRAMME

### La demande et l'environnement

Cerner la demande et les attentes

Découverte de l'importance de l'environnement sur une proposition de buffet adaptée

### Les volumes

La disposition des volumes sur les buffets, pourquoi faire ?

### Les contenants

Quels styles de contenants peut-on utiliser pour la présentation des mets ?

Travail en sous-groupe avec remise de situations obstacles

### Les couleurs et accords

Les règles d'accords de couleurs

### Les odeurs et le toucher

Comment surprendre les clients sur un buffet en utilisant ces deux sens

### Le goût

Le goût comment ça marche ?

Les grandes lois

### Le personnel et le relationnel commercial

L'importance de l'aspect du personnel sur l'environnement aussi bien du point de vue vestimentaire que comportemental

### Proposition de schémas de distribution

Les différents types de buffets (chauds, froids)

et les différentes installations en fonction des flux de la clientèle

Penser au réassort

### Nappages / Décoration

Les différentes possibilités

### Option

Nous pouvons mettre en pratique la théorie abordée et différents modèles de présentations et organisations, en prenant le temps de faire des exercices de taillages décoratifs pour les plats et/ou de décoration de table/buffet pour leur mise en valeur en salle... etc...

## DUREE

2 jours

## PUBLIC

Chefs de cuisine, cuisiniers, maîtres d'hôtels, responsables de la restauration.

## Pré REQUIS

Aucun

## EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

## PEDAGOGIE

Méthode expositive et active permettant l'apport de techniques professionnelles de mise en valeur des buffets

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policière, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs. 

Intra-muros en France entière 2.300€ pour un groupe ≤2 stagiaires puis +50€ par stagiaire supplémentaire + frais de déplacement selon lieu

Vidéo de présentation 