TRAITEUR : ORGANISEZ DE A à Z VOS RECEPTIONS

OBJECTIFS

- ✓ Former des professionnels de la restauration ou des personnes en reconversion professionnelle au métier de Traiteur/Organisateur de Réceptions.
- ✓ Transmettre les techniques du métier : être en mesure d'organiser, commercialiser et assurer la totalité d'une réception/prestation.

PROGRAMME

Partie 1 : Le traiteur au sein des différents événements, ainsi que leurs organisations

- ✓ Privés : mariage, baptême, anniversaire, soirée privée…
- ✓ Grand public : événement culturel, sportif…
- ✓ Professionnels : congrès, conférences, lancement de produits…

Partie 2 : La Mise en place du protocole de service

- ✓ « Comprendre la demande du client et le conseiller puis concevoir l'évènement réception en fonction de sa spécificité »
- ✓ Planifier l'organisation et le déroulement de l'événement dans le temps et dans l'espace
- ✓ Définir les besoins en personnel et en matériel
- ✓ Gérer les prestations annexes (location salle, animation…)
- ✓ Rédaction de l'offre et mise en place du protocole en fonction du cahier des charges (savoir rédiger et chiffrer la proposition poste par poste)

Partie 3 : L'Agencement des lieux et du service traiteur

- ✓ Définir les modalités du service et en coordonner l'organisation avec efficacité
- ✓ Manager des équipes de taille et de composition variables
- ✓ Répartir les activités et les instructions entre les équipes et veiller au bon déroulement du service
- ✓ Installer/organiser/agencer le lieu de réception et les offices
- ✓ Dresser les tables, buffets et mise en valeur des produits de gastronomie sur le lieu de réception

Partie 4 : La réception des convives

- ✓ Conseiller le convive dans ses choix de plats selon ses goûts, et le servir
- ✓ S'adapter à la diversité des clients et des convives et à la multitude d'événements
- ✓ Conseiller les clients sur un choix de vin selon les plats choisis
- ✓ Effectuer le service des plats, du vin.

ORGANISATION ET METHODES PEDAGOGIQUES

CIBLE	DUREE	LIEU	TARIF	Prérequis
Tout public	35 heures	Sur site	Nous contacter	Connaissances en cuisine