

TRAITEUR : PLUS QU'UN METIER, UNE PASSION...ORGANISER VOS RECEPTIONS

Le service traiteur.... Du cocktail au diner

Intervenant : Eric STEPHAN

Programme de formation

1 - 1 jour, 1 réception

- Déroulement d'une journée de réception
- Transport, organisation logistique, mise en place, service, fin de prestation
- Le temps de travail et les exigences horaires selon le type de prestation

2 - Le savoir faire et le soir être

- Respecter les fondamentaux assurant une qualité de service sur les différents types de prestation
- Adapter un comportement professionnel
- L'accueil et l'analyse client sur un lieu de réception

3 - L'offre et la demande

- Offres prestations traiteurs
- Demandes prestations clients
- Les évènements particuliers et professionnels

4 - Les prestations de type « cocktail »

- Définir les différentes formules de cocktail, la clientèle
- Adapter sa mise en place en tenant compte de la contrainte des lieux et des exigences client
- Les besoins matériel et humain, distribution
- Le nappage, la décoration
- Distribution des boissons et des mets sur le buffet
- Comportement à adapter selon le service (préséance et protocole)
- Débarrassage et contrôle de fin de prestation

5 - Les prestations « service à table »

- Définir les différentes formules de cocktail, la clientèle
- Adapter sa mise en place en tenant compte de la contrainte des lieux et des exigences client
- Les besoins matériel et humain, distribution
- Le nappage, la décoration
- Distribution des boissons et des mets sur tables
- Les différentes techniques de service
- Comportement à adapter selon le service (préséance et protocole)
- Débarrassage et contrôle de fin de prestation

Durée : 2 jours (14 heures)

Tarif : 1000€ HT

Objectifs : Connaître l'ensemble des techniques et règles de service à adapter au service traiteur selon les spécificités de chaque prestation traiteur.

Prérequis : connaissance du service

6 - L'organisation des arrières

- Organiser les offices et la cuisine d'envoi selon les contraintes espaces et techniques des lieux
- Les postes de travail adaptés en office salle et cuisine d'envoi
- La logistique de fin de prestation