



# CRÉATION DE PLATEAUX DE CHARCUTERIE ÉTOFFÉE À EMPORTER - PRÉSENTIEL -



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Concevoir des plateaux de charcuterie variés et équilibrés adaptés à une offre à emporter.
- Maîtriser les techniques de sélection, découpe et présentation des produits.
- Optimiser la conservation et le conditionnement pour garantir la fraîcheur des plateaux.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans la création et la manipulation des plateaux.



## PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la charcuterie ou du traiteur souhaitant développer une offre de plateaux gourmands à emporter.



## PRÉREQUIS

Connaissance de base en charcuterie ou expérience professionnelle dans le domaine alimentaire.



### DURÉE

21 heures (3 jours)



### HORAIRES DES SESSIONS

À définir



### LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail  
ou dans un centre de  
formation dédié.



### PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



## CONTENU DU PROGRAMME

---

### **JOUR 1 (7 HEURES)**

- Introduction à la création de plateaux de charcuterie à emporter.
- Sélection des produits : charcuteries, accompagnements et décorations.
- Techniques de découpe et préparation des produits charcutiers.

---

### **JOUR 2 (7 HEURES)**

- Techniques de dressage et présentation des plateaux gourmands.
- Optimisation des compositions pour répondre aux attentes des clients.
- Conservation et conditionnement des plateaux pour une offre à emporter.

---

### **JOUR 3 (7 HEURES)**

- Pratique : création de plateaux personnalisés.
- Stratégies de vente et communication pour promouvoir l'offre.
- Contrôle qualité et analyse des retours clients.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériels de boucherie pour les exercices pratiques.
- Études de cas et retours d'expérience.

## MODALITÉ DE FORMATION

---

- Présentiel.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

---

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.



## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.  
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

*NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : [referenthandicap@kalyane.com](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*