



# FORMATION – RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES À L'ACTIVITÉ TRAITEUR – PRÉSENTIEL –



## OBJECTIFS VISÉS

- Réaliser des plats spécifiques à l'activité traiteur.
- Adapter les préparations à la conservation, au transport et au service différé.
- Réaliser le dressage de plats et de buffets.
- Organiser et présenter un buffet ou une réception dans un cadre professionnel.



## PUBLIC CIBLÉ

Cuisiniers, traiteurs, chefs de cuisine, responsables d'ateliers de production ou de réception, ou toute personne souhaitant maîtriser les spécificités du métier de traiteur.



## PRÉREQUIS

Connaissances de base en cuisine et en hygiène alimentaire (HACCP).



### DURÉE

21 heures



### HORAIRES DES SESSIONS

À définir



### LIEU DE FORMATION

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



### PRIX (HT) / JOUR

1100€



## RÉSUMÉ INTRODUCTIF

Le métier de traiteur combine exigence gastronomique, rigueur organisationnelle et sens de la présentation.

Cette formation de 21 heures permet de **concevoir, produire et dresser des plats adaptés à la prestation traiteur**, qu'il s'agisse de réceptions, buffets, cocktails ou plateaux repas.

Elle forme les stagiaires à allier **esthétique, qualité, conservation et logistique événementielle**.

## CONTENU DU PROGRAMME

### INTRODUCTION (0H30)

#### 1. SPÉCIFICITÉS DE L'ACTIVITÉ TRAITEUR (3H00)

- Types de prestations (cocktails, buffets, banquets, plateaux repas).
- Différences entre restauration traditionnelle et traiteur.
- Contraintes : transport, conservation, délais, quantité.
- Règles d'hygiène et sécurité spécifiques.
- Logistique et communication avec le client.



Comprendre les exigences du métier.

#### Atelier pratique (0H45) :

Étude de cas : planification d'une réception de 50 couverts.

#### 2. PRÉPARATIONS CULINAIRES SPÉCIFIQUES (5H00)

- Choix des produits et fiches techniques adaptées.
- Préparations à l'avance et maîtrise des remises en température.
- Cuissons et assaisonnements adaptés à la conservation.
- Réalisation de plats "mini" et portions dégustation.
- Harmonisation des textures et saveurs.



Concevoir des recettes adaptées au format traiteur.



### **Atelier pratique (1H45) :**

Réalisation de verrines, bouchées et plats froids.

### **3. ORGANISATION DE LA PRODUCTION TRAITEUR (4H00)**

- Planification des tâches et production différée.
- Gestion des commandes et des livraisons.
- Conditionnement, étiquetage et traçabilité.
- Stockage à température dirigée et transport sécurisé.
- Utilisation des chambres froides et des cellules.



Structurer la production et la logistique.

### **Atelier pratique (1H00) :**

Simulation de production pour un cocktail de 100 pièces.

### **4. DRESSAGE ET PRÉSENTATION DE PLATS ET BUFFETS (5H00)**

- Dressage à froid et à chaud.
- Choix des supports (plateaux, buffets, verrines, ardoises).
- Esthétique, symétrie, hauteur et cohérence visuelle.
- Décoration florale, garnitures et signalétique.
- Service et maintien des températures.



Maîtriser les techniques de dressage et de mise en valeur.

### **Atelier pratique (2H00) :**

Réalisation complète d'un buffet thématique (salé/sucré).

### **5. GESTION D'UN ÉVÉNEMENT TRAITEUR COMPLET (4H00)**

- Coordination équipe cuisine/salle/livraison.
- Gestion du temps et des imprévus.
- Présentation client et service sur site.
- Communication et satisfaction client.
- Gestion du retour matériel et nettoyage.



Organiser un service de A à Z.

### **Atelier pratique (1H30) :**

Mise en place d'un buffet événementiel en conditions réelles.



## **6. SYNTHÈSE ET CONCLUSION (0H30)**

- Dégustation, retour d'expérience et QCM.

## **MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

- Ateliers pratiques, matériel professionnel (cellules, armoires froides, chariots, ustensiles de dressage), fiches techniques, mises en situation et dégustations.
- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges • Séances de questions / réponses • Études de cas concrets • Apports théoriques complémentaires et de synthèse sur document papier • Réalisation de fiches techniques.

## **MODALITÉ DE FORMATION**

- Présentiel.

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES**

Un test de positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'évaluer la progression du stagiaire. Afin de valider ses acquis, des questions seront posées sous forme d'exercices interactifs tout au long de la formation.

QCM final, observation des gestes techniques, évaluation de la qualité visuelle et gustative des réalisations.

À l'issue de cette formation, le stagiaire recevra une attestation de formation téléchargeable au format PDF.

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

- 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)*