

STRUCTURER UNE OFFRE TRAITEUR PROFESSIONNELLE

Durée	21 heures, soit 3 jours	Tarif	INTER : 1260 € HT /pers INTRA : 5400 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à produire, dresser et présenter des préparations destinées à la vente traiteur, buffets ou réceptions	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Avoir suivi la formation « Techniques culinaires avancées » ou équivalent, ou justifier d'une expérience en production culinaires
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à comprendre les spécificités techniques, logistiques et esthétiques de l'activité traiteur, et réaliser des préparations froides et chaudes spécifiques à la restauration traiteur.

Vous serez capable d'organiser et produire des préparations adaptées aux exigences de conservation, de transport et de service, maîtriser les techniques de montage, de dressage et de présentation de buffets, travailler la finition et la valorisation visuelle des produits selon les codes événementiels, et gérer la production et la logistique dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- S'approprier les fondamentaux de la production traiteur (7 h – 2 séquences)

- Identifier les spécificités du métier de traiteur : contraintes de transport, régénération, service différé
- Organiser la production et anticiper les volumes : planification, fiches techniques, ordonnancement
- Maîtriser les règles d'hygiène, de conservation et de traçabilité spécifiques
- Réaliser des préparations froides et chaudes en production différée (salades composées, verrines, mini-plats)
- Calculer les quantités et coûts selon le type de prestation

2- Maîtriser les techniques de dressage et de présentation (7 h – 2 séquences)

- Travailler la mise en valeur des plats : couleurs, volumes, textures, supports
- Réaliser des dressages individuels et collectifs : plateaux, buffets, cocktails, lunches
- Utiliser les techniques de décor culinaire : glaçage, nappage, éléments de finition
- Adapter les dressages aux contraintes de transport et de service
- Valoriser les produits en cohérence avec le type d'événement (entreprise, mariage, séminaire)

3- Réaliser un buffet traiteur complet (7 h – 2 séquences)

- Concevoir une offre complète de réception : entrées, plats, desserts et éléments de décor
- Travailler la cohérence gustative et visuelle d'un buffet thématique
- Coordonner la production, la logistique et la présentation finale
- Mettre en œuvre une démarche écoresponsable : limitation gaspillage, choix contenants, valorisation locale
- Élaborer un plan d'action reproductible pour une future prestation

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Organisation et production traiteur [présentiel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et présente les spécificités du métier de traiteur et les exigences en matière d'hygiène, de transport et de régénération. Les

participants analysent les différentes typologies de prestations (plateaux, cocktails, buffets) et identifient les contraintes associées. Individuellement ou en sous-groupes, ils conçoivent un plan de production et un ordonnancement pour une commande type. Des fiches modèles (planning de production, fiche de livraison, fiche de traçabilité) sont remises. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnement direct.

- **Séquence 2 (3h30) Préparations froides et mini-formats [présentiel]** : Cette séquence s'appuie sur des démonstrations suivies de mises en pratique. Les participants réalisent des préparations froides : salades composées, wraps, verrines, amuse-bouche. Le formateur insiste sur la régularité, la propreté du travail et la gestion des textures à froid. Des ateliers de calibrage et de conditionnement sont organisés. Une restitution collective et un questionnement interactif permettent d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 3 (3h30) Dressages chauds et régénération [présentiel]** : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Les participants réalisent des plats chauds destinés à une remise en température différée : mini-gratins, bouchées, viandes ou poissons en sauce. Le formateur guide la gestion des cuissons, refroidissements et régénérations. Un focus est réalisé sur le choix des contenants, la compatibilité matériel/service et la sécurité alimentaire. Des outils pratiques (grilles de contrôle, remise en température...) sont fournies. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une grille d'observation des pratiques, conformité des résultats et respect des procédures d'hygiène.
- **Séquence 4 (3h30) Techniques de présentation et décor culinaire [présentiel]** : Dans cette séquence, le formateur aborde les principes esthétiques de la présentation traiteur : équilibre visuel, harmonie des couleurs et des volumes. Les participants réalisent différents dressages : buffet, plateau, cocktail. Des techniques décoratives simples (herbes, sauces, garnitures, fleurs comestibles) sont testées. L'accent est mis sur la praticité et la durabilité du montage. Les productions sont analysées collectivement pour favoriser les échanges de bonnes pratiques en vue de la transposition en poste de travail et permettent au formateur d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 5 (3h30) Conception d'un buffet thématique [présentiel]** : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Individuellement ou en sous-groupes, les participants conçoivent un buffet complet (entrée, plat, dessert) autour d'un thème : régional, végétarien, international, événementiel. Le formateur accompagne la planification, la répartition des rôles et la gestion du temps. Un focus est fait sur la coordination entre cuisine et service. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une restitution collective sur la cohérence gustative et visuelle, la gestion de la production et la créativité.
- **Séquence 6 (3h30) Valorisation, écoresponsabilité et plan d'action [présentiel]** : Cette séquence explore l'approche durable et commerciale du métier de traiteur. Les participants identifient les leviers d'optimisation : gestion des restes, choix des fournisseurs, recyclabilité des contenants. Ils conçoivent un plan d'action « traiteur durable » intégrant hygiène, production, présentation et communication client. Un débrief collectif valorise les productions et les bonnes pratiques observées en vue de la transposition en poste de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés). Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend

l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

mise à jour : 28/05/2026

