

MAITRISER LES TECHNIQUES SPECIFIQUES FONDAMENTALES D'UN SERVICE TRAITEURS

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 760 € HT /pers INTRA : 3500 €HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à développer une activité traiteur	Pré-requis	Compréhension du français Avoir suivi la formation « Perfectionner ses préparations culinaires de base » ou équivalent
Modalités	Présentiel ☒ ASFOREST ☐ en entreprise	Session	Voir catalogue Nous contacter

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur, dresser vos plats ou un buffet dans le cadre d'une réception, et maîtriser les techniques de services traiteurs, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Vous serez capable de développer une activité traiteur, créer une diversité de menus adaptés à différents événements, satisfaire vos clients grâce à votre qualité de service réception et cuisine.

CONTENU DU PROGRAMME

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

1- Les fondamentaux du service traiteurs (3h30 – 1 séquence)

- Connaître les produits et plats incontournables
- Maîtriser ses marges avec les fiches techniques
- Proposer un menu adapté au budget, à l'agenda de l'événement, au lieu, à la demande client

2- L'organisation de la prestation (3h30 – 2 séquences)

- Respecter les réglementations hygiène, sécurité, développement durable
- Disposer du matériel indispensable à toute prestation
- Désigner un responsable, chef d'orchestre de l'événement, en charge de gérer les informations, les équipes...
- Créer le déroulé du service et le partager avec l'équipe

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

3- La création des menus (3h30 – 1 séquence)

- Développer sa créativité culinaire en fonction du thème
- Elaborer la carte des boissons en accord avec le menu
- Développer des menus types pour chaque type d'événement

4- La qualité de service traiteurs (3h30 – 2 séquences)

- Maîtriser les codes d'un service traiteur (image, savoir-être, comportement, attitude...)
- Intégrer une hiérarchie et cohésion d'équipe
- S'adapter aux différents interlocuteurs

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

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Fondamentaux** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux du développement d'une activité traiteur. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise et leur expérience afin d'apporter collectivement des éléments sur le type de cuisine déjà proposé par l'établissement. Le formateur propose une série d'activités pour que les stagiaires puissent s'approprier les produits et plats incontournables d'un service traiteurs. Il fait une synthèse des réflexions lors des productions et expose l'importance de proposer des menus adaptés non seulement à la demande client, mais également au budget, à l'agenda, au lieu de l'événement. Il réalise un focus sur la maîtrise des marges et l'importance des fiches techniques. Les productions permettent d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 2 (1h30) Réglementation** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les réglementations en vigueur auxquelles sont tenus d'appliquer et faire appliquer les traiteurs, notamment hygiène, sécurité alimentaire, sécurité des biens et des personnes, développement durable... Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur le matériel indispensable à toute prestation. Il évalue l'acquisition des compétences par un questionnement direct.
- **Séquence 3 (2h) Responsable** [présentiel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série de mises en situation, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de comprendre l'importance d'un responsable comme chef d'orchestre de la prestation. L'accent est porté sur la gestion et le partage des informations, le management des équipes, le respect des délais, l'interlocuteur privilégié du client... Un focus est réalisé pour la création collective d'un déroulé type de service, document clé à partager avec toutes les parties prenantes lors d'un événement. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions.
- **Séquence 4 (3h30) Menus** [présentiel] : Dans cette séquence, le formateur propose une nouvelle série d'activités permettant aux stagiaires, individuellement ou en sous-groupes, de développer leur créativité culinaire sur un thème donné et sur la base des menus vus précédemment. Les stagiaires sont aussi invités à proposer une carte des boissons en accord avec le menu préparé. Le formateur fait une synthèse des réflexions lors des productions et propose des outils pour développer des menus types pour chaque type d'événements. Il évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions.
- **Séquence 5 (1h30) Codes** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour de jeux de rôles permettant d'identifier les éléments clés de la qualité de service spécifique à une activité traiteur. Le formateur s'appuie sur l'expérience des stagiaires et l'intelligence collective pour répondre aux questions et alimente les réflexions, notamment les codes et standards : image de soi, comportement, attitude, gestuelles, formulations à privilégier ou à éviter... Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 6 (2h) Communication** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur s'appuie sur les exercices précédents, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes d'intégrer les dimensions de communication d'une réception. L'accent est porté sur la cohésion d'équipe, mais également la nécessaire adaptation à une pluralité d'interlocuteurs et la prévention des conflits. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses régulières sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz, plateau d'application, matières premières...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- **Positionnement** : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- **Finale** : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

mise à jour : 12/04/2025

