



Programme



RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES À L'ACTIVITÉ TRAITEUR

PREMIÈRE JOURNÉE – FONDAMENTAUX ET TECHNIQUES DE BASE DU TRAITEUR

MODULE 1

3h30

INTRODUCTION ET BASES TECHNIQUES

- Présentation du secteur traiteur : spécificités, attentes clients, contraintes logistiques.
- Organisation du travail en production traiteur : planification, hygiène, conservation, transport.
- Étude des familles de produits utilisés en traiteur (froid, chaud, sucré, salé).
- Techniques de préparation adaptées : cuisson anticipée, régénération, maintien en température.



ATELIER PRATIQUE 1 : PRÉPARATIONS DE BASE

- Réalisation de mini-entrées froides et chaudes (verrines, bouchées, mini tartes).
- Travail sur les textures, les couleurs et les associations de saveurs.

MODULE 2

3h30

RÉALISATIONS DE PLATS TRAITEUR

- Élaboration de plats principaux adaptés à la prestation traiteur : portions individuelles, plats à partager, plats à thème.
- Gestion des volumes et des coûts.
- Techniques de conditionnement et de présentation.



ATELIER PRATIQUE 2 : RÉALISATION DE PLATS TRAITEUR

- Confection de 2 plats complets (ex. : volaille farcie, poisson en croûte, garnitures raffinées).
- Mise en œuvre des techniques de cuisson et de dressage à l'assiette.

DEUXIÈME JOURNÉE – CRÉATIVITÉ ET DRESSAGE TRAITEUR

MODULE 3

3h30

DRESSAGE ET PRÉSENTATION

- Principes esthétiques du dressage traiteur : équilibre, harmonie, lisibilité.
- Choix des supports et contenants : plateaux, verrines, cuillères, mini-cocottes.
- Gestion du visuel et de la cohérence d'un buffet.



ATELIER PRATIQUE 3 : DRESSAGE ET PRÉSENTATION

- Réalisation de plusieurs dressages : assiettes, plateaux, mini-buffets.
- Travail sur la mise en valeur des produits et la cohérence visuelle.

RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES À L'ACTIVITÉ TRAITEUR

MODULE 4

3h30

CRÉATION ET INNOVATION

- Adaptation des recettes traditionnelles au format traiteur.
- Création de recettes originales selon un thème (ex. : mariage, cocktail d'entreprise, événement festif).
- Gestion du temps et coordination en équipe.



ATELIER PRATIQUE 4 : CRÉATION LIBRE

- Par groupe, conception d'un mini-menu traiteur complet (entrée, plat, dessert).
- Présentation orale et visuelle du projet.

TROISIÈME JOURNÉE – RÉALISATION D'UN BUFFET COMPLET & ÉVALUATION

MODULE 5

3h30

ORGANISATION ET MISE EN PLACE D'UN BUFFET

- Planification d'un buffet : quantités, logistique, matériel, service.
- Répartition des tâches et coordination de l'équipe.
- Élaboration du plan de buffet et choix des supports.



ATELIER PRATIQUE 5 : PRÉPARATION D'UN BUFFET

- Réalisation des éléments du buffet (pièces salées, sucrées, boissons, décos).
- Mise en place progressive du buffet selon le plan établi.

MODULE 6

3h30

PRÉSENTATION FINALE & ÉVALUATION

- Finalisation du buffet : dressage, décoration, mise en lumière.
- Présentation du buffet à l'ensemble du groupe.
- Évaluation collective : analyse des choix techniques, esthétiques et organisationnels.
- Bilan de la formation et validation des acquis.