

## FORMATION CHR : CUISINE CRÉATIVE

Profession : Traiteur

RST.14

### PUBLIC CONCERNÉ

- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs, pâtissiers
- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie participative
- Mise en situation dans un atelier d'application

### FORMATION INTRA

Prix HT par Jour : 1290€

Durée conseillée : NC jours

Participants : 6/8

### FORMATION INTER

Prix HT par session : Nous contacter au 0164210994

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Établir une fiche technique de fabrication
- Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur
- Acquérir les techniques de dressage des plats, d'un buffet
- Réaliser le dressage des plats, d'un buffet

### PRÉ-REQUIS

- Avoir une expérience préalable en cuisine traditionnelle ou collective
- Connaître les fondamentaux du métier de cuisinier

### PROGRAMME

- Les composants d'une fiche technique  
Les grammages, les quantités, etc.  
La réalisation de fiches de fabrication et d'organisation concernant les préparations de

base simples, intermédiaires et complexes

- **La réalisation de plats spécifiques**  
Selon le choix des participants et la durée du stage, les plats suivants pourront être réalisés (liste non exhaustive)
  - Les canapés
  - Les petits fours salés ou sucrés
  - Les terrines de viandes, de poissons, de légumes
  - Les corbeilles de légumes et leurs sauces d'accompagnement
  - Les chaud-froid de volailles, de poissons
  - Les mousses (avocat, crabe, saumon, etc.)
  - Les aspics
  - Les sauces de bases (beurres composés, etc.)
  - Les tartelettes salées et sucrées
  - Etc.
- **Les techniques et les tours de mains**  
Ciselages, taillages, historiages des fruits et des légumes
- **Les garnitures d'accompagnement**  
Quelques exemples
  - Tomates macédoine
  - Concombres cannelés
  - Œufs mimosa

**CENTRE NATIONAL DE LA FORMATION - CONSEIL EN ENTREPRISE CNF - CE**  
**38 RUE DES MATHURINS PARIS - AGENCE DE MARNE LA VALLEE : 01.64.21.09.94**  
**Internet : [www.cnfce.com](http://www.cnfce.com) E-mail : [info@cnfce.com](mailto:info@cnfce.com) - FAX : 01.64.72.03.69**

## FORMATION CHR : CUISINE CRÉATIVE

**Profession : Traiteur**

**RST.14**

- Barquette de légumes
- Etc.

• **Le dressage des plats, la disposition d'un buffet**

Quelques thèmes

- Disposer un décor
- Réaliser des fonds de plats de présentation (travail à partir de différentes gelées
- Etc.

**CENTRE NATIONAL DE LA FORMATION - CONSEIL EN ENTREPRISE CNF - CE**  
**38 RUE DES MATHURINS PARIS - AGENCE DE MARNE LA VALLEE : 01.64.21.09.94**  
**Internet : [www.cnfce.com](http://www.cnfce.com) E-mail : [info@cnfce.com](mailto:info@cnfce.com) - FAX : 01.64.72.03.69**