



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Formation

CONCEPTION ET RÉALISATION DE PIÈCES SALÉES POUR COCKTAILS-BUFFETS



PUBLIC ATTENDU

La formation « Conception et réalisation de pièces salées pour cocktails-buffets » s'adresse aux professionnels (cuisiniers, pâtissiers) désireux de disposer d'une expertise leur permettant de répondre et d'honorer les demandes de leur clientèle en matière de conception et de réalisation de buffets salés haut de gamme.

OBJECTIFS

L'objectif de cette formation est d'apporter aux participants les compétences spécifiques en matière de conception et de réalisation de buffets salés haut de gamme. Elle offre aux stagiaires la possibilité d'élargir leur domaine d'expertise gastronomique, d'évoluer au sein d'une entreprise culinaire et/ou de se mettre à leur compte en reprenant ou créant une entreprise de traiteur-restaurateur.

COMPÉTENCES VISÉES

- Concevoir un buffet cocktail salé en prenant en compte les contraintes imposées (régimes particuliers, produits incontournables, ...) pour proposer des produits salés spécifiques et variés
- Elaborer un plan de réalisation de pièces salées en prenant en compte les différentes étapes et contraintes dans leur réalisation (fabrication, conservation, dressage, ...) pour séquencer de façon optimale les étapes de fabrication
- Préparer les bases des recettes de pièces salées (biscuits, pâtes, fonds...), en sélectionnant et pesant les matières premières au préalable pour les utiliser dans des préparations variées
- Réaliser les divers mets entrant dans la composition d'un buffet-cocktail salé en appliquant les techniques et tours de mains spécifiques ainsi que les différentes tâches associées au plan de production défini, pour délivrer des mets salés de qualité sur un buffet
- Réaliser la cuisson en tenant compte des modes spécifiques aux pièces chaudes à appliquer pour cuire les pièces et les plats
- Décorer les compositions du buffet salé, en utilisant les techniques de travail au cornet, de glaçage et de nappage pour finaliser sa présentation

- Vérifier la qualité des produits finis et leur maintien en conditions optimales, en nettoyant le matériel et les équipements pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Préparer le dressage du buffet, en créant une animation le rendant attractif, en utilisant les principes et techniques de finitions, de présentations et de décorations pour mettre en valeur les produits salés
- S'assurer du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité pour assurer sa sécurité et celles de l'ensemble des personnes de l'équipe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation pratique et orale sur la création et la réalisation d'un buffet de pièces salées.

PRÉREQUIS ET VOIE D'ACCÈS

Pour suivre cette formation il est nécessaire d'être professionnel cuisinier, pâtissier (5 années d'expérience professionnelle souhaitée, Niveau CAP minimum souhaité)

La formation est accessible :

- Après un parcours de formation initiale
- Après un parcours de formation continue

DURÉE DE RÉFÉRENCE :

5 jours (35h)

TARIFS :

1925 €^{HT}

COMPOSITION DU JURY

Quelle que soit la voie d'accès, la validation des compétences se fait par un jury professionnel composé de trois personnes désignées :

- Le / la responsable pédagogique de l'organisme certificateur
- Deux personnes professionnelles extérieures

ORGANISME PRÉPARATEUR

Ecole Lenôtre ; 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

L'équipe de l'Ecole Lenôtre est à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

- E-mail : ecole@lenotre.fr
- Téléphone : 01 30 81 40 81