

### « Côté traiteur : Confection des plats en box »

**Cette formation de 24 heures vise à acquérir les techniques essentielles du traiteur. Les savoir-faire et compétences développés peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers notamment dans le domaine du commerce, il est l'image de marque de l'entreprise dans laquelle il travaille. En outre, l'espace de vente dans lequel il évolue est bien l'autre point essentiel pouvant déclencher l'envie d'acheter, et garantir la confiance du client - consommateur.**

**Objectifs:** être capable de créer d'innover des plats à emporter grâce à des techniques de Visual-merchandising. Vendre la diversité des produits proposés en assurant une gestion efficace des plats proposés, de l'espace de vente, et en tenant compte des stocks disponibles.

**Public:** salariés, artisans, ou toute personne en charge des rayon traiteur

**Les + de la formation :** Proposer une approche de « Visual-merchandising », élaborer des techniques de décorations, en travaillant des sauces liquide en état solide, en adoptant des recommandations d'implantation, des concepts, outils et méthodes. S'adapter aux différentes configurations rencontrées en favorisant l'individualisation des apprentissages.

**Prérequis:** bonne maîtrise de la langue française. Cette formation s'adresse à ceux souhaitant :

- Être plus autonomes et créatifs dans leur cuisine du quotidien.
- Se reconverter professionnellement dans la cuisine collective.

**Accès Métiers / passerelles :** La formation permet d'accéder à de nombreux emplois du secteur agroalimentaire : Chefs cuisiniers, cuisiniers Traiteurs Commis cf. Industrie alimentaire - Onisep. La formation peut faire partie de la pratique issue du CAP Cuisinier.

**Durée :** 24 heures      **Effectif :** de 2 à 4 personnes par session      **Tarif :** 2880 € Nets de taxe ; Les CGV disponibles sur [www.CFTRFORMATION.FR](http://www.CFTRFORMATION.FR)

**Suivi de l'exécution de la formation :** Feuilles d'émargements, Attestation remise à chaque participant en fin d'action attestant des compétences acquises.

#### **Moyens et méthodes pédagogiques :**

Pédagogie active et participative - les gestes, les astuces et tours de mains sont transmis par le formateur et permettent aux stagiaires de s'approprier le savoir - faire et les techniques professionnelles. Une séquence pratique en milieu professionnel réel (intra-entreprise) ou simulé (inter-entreprises) permet la participation active des stagiaires.

Chacun stagiaire participe pour mettre en pratique les techniques présentées. Chaque stagiaire pourra réaliser son propre dressage. La Formation théorique s'appuie aussi sur des méthodes pédagogiques interactives: photographies, vidéos et études de cas, mises en situation et travaux de groupe.

Un manuel stagiaire complet est remis à chaque participant.



C.F.T.R.

**Modalités d'organisation:** Cours intra-entreprise : 4 stagiaires maximum, Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises.

Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises. Intervention possible dans un délai de 21 jours maximum à partir de la prise en compte de votre demande sous réserve du respect des éventuels pré-requis.

Stage dans les locaux du demandeur, en salle de réunion, ou location de salle externe, prévoir un espace suffisamment important pour la mise en pratique, salle doit être si nécessaire accessible aux personnes en situation de handicap.

**Modalités d'appréciation des résultats :** Test de positionnement au démarrage du stage, exercices pratiques, et questionnaire d'évaluation des connaissances sur les domaines abordés, établissement d'un plan d'action à l'issue du stage (formation intra-entreprise).

**Intervenant / animateur :** Gilles TEYSSIER, formateur et consultant en arts culinaires et hygiène alimentaire depuis 30 ans.

**Contact :** [CONTACT@CFTRFORMATION.FR](mailto:CONTACT@CFTRFORMATION.FR)

## Contenu de la formation :

### Les Bases Techniques

Garantir la qualité de la production culinaire  
Adapter les sauces liquides en état solide

### Le Concept

Développer sa créativité  
Effectuer les mises en box  
Rédiger un plan d'action personnalisé ou collectif

### Les éléments de Maitrise

Conseiller la mise en œuvre des présentations.  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène lors des phases clefs de la prestation.