



Réalisations spécifiques à l'activité traiteur

NOUVEAUTÉ**PRÉSENTIEL****SUR-MESURE****INTER ENTREPRISE**

Objectif de formation

À l'issue de la formation, les participants seront capables de concevoir, réaliser et dresser trois buffets traiteurs progressifs (du basique au haut de gamme), en intégrant une cohérence visuelle et gustative forte, tout en respectant les normes d'hygiène, les attentes clients et les contraintes logistiques d'une réception.

Programme

Sélectionner et préparer les ingrédients et recettes adaptés à une prestation traiteur

Analyse des attentes clients et des contraintes logistiques (ex : réception debout vs assise, allergènes)

Étude des critères de choix des ingrédients : fraîcheur, saisonnalité, facilité de transport

Techniques de préparation : découpe, cuisson, conservation (chaud/froid), emballage

Règles d'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP) appliquées au traiteur

Atelier de sélection d'ingrédients et élaboration de fiches techniques

Mise en situation : préparation d'un premier buffet cocktail - entreprise et dégustation

Réaliser des plats traiteurs conformes aux attentes clients et aux normes professionnelles

Techniques de cuisson et d'assemblage spécifiques aux plats traiteurs (ex : cuisson sous-vide, montages à l'avance)

Gestion des temps de préparation et de conservation

Contrôle qualité : goût, texture, température, respect des fiches techniques

Réalisation d'un deuxième buffet réception – type mariage et dégustation

Organiser et dresser un buffet traiteur selon les règles de l'art

Principes d'organisation d'un buffet : circulation, équilibre des saveurs et des couleurs, gestion des espaces

Techniques de dressage : utilisation des supports (plateaux, assiettages), décoration comestible et non comestible

Adaptation du dressage au type de réception (ex : séminaire, événement corporatif)

Réalisation d'un troisième buffet prestige et dégustation

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine.

Durée

3 Jours dont 21 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

1110 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation opérationnelle avec réalisation de recettes

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Sélectionner et préparer les ingrédients et recettes adaptés à une prestation traiteur. Réaliser des plats traiteurs conformes aux attentes clients et aux normes professionnelles. Organiser et dresser un buffet traiteur par jour de formation selon les règles de l'art.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, positionnement de départ et évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Démonstrations en direct par le formateur, suivies d'ateliers pratiques. Travail individuel et en binôme pour stimuler la créativité. Analyse collective d'un buffet via des photos (discussion sur les points forts et axes d'amélioration). Supports : Fiches techniques.

Les sessions



Bruz

- Les 22, 23 et 24 juin 2026
- Les 2, 3 et 4 novembre 2026

Date et mise à jour des informations : 11/02/2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



CCI FORMATION
BRETAGNE