

FORMATION TRAITEUR - ORGANISATEUR DE RECEPTION

OBJECTIF DE LA FORMATION

Réaliser une prestation de Traiteur Organisateur de Réceptions personnalisée, adaptée à la demande du client.

MODULE 1 . CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS ÉVÉNEMENTS ET LEURS CARACTÉRISTIQUES

Privés : mariage, baptême, anniversaire, soirée privée...

Grand public : événement culturel, sportif...

Professionnels : congrès, conférences, lancement de produits...

MODULE 2 . RÉALISER LA GESTION DE L'ÉVÉNEMENT

Conseiller le client et concevoir l'évènement réception en fonction de sa spécificité

Planifier l'organisation et le déroulement de l'évènement dans le temps et dans l'espace

Définir les besoins en personnel et en matériel

Gérer les prestations annexes (location salle, animation...)

Rédaction de l'offre et mise en place du protocole en fonction du cahier des charges

Rédiger et chiffrer la proposition poste par poste

MODULE 3 .PRÉPARER LA MISE EN PLACE DES LIEUX, DU PROTOCOLE ET ORGANISATION DU SERVICE

1. Mise en place des lieux et organisation du service

Définir les modalités du service et en coordonner l'organisation

Manager des équipes de taille et de composition variables

Répartir les activités et les instructions entre les équipes et veiller au bon déroulement du service

Installer et organiser sur place, agencer le lieu de réception et les offices

Dresser les tables, buffets et mise en valeur des produits de gastronomie sur le lieu de réception

Le service des convives

Conseiller le convive dans ses choix de plats selon ses goûts, et le servir

S'adapter à la diversité des clients et des convives et à la multitude d'événements

Conseiller les clients sur un choix de vin selon les plats choisis

Effectuer le service des plats, du vin.

MODULE 4 . APPLIQUER LA GESTION ADMINISTRATIVE ET GESTION DE LA QUALITÉ

Gestion du personnel et données sociales (contrats permanents, extras..)

Certifications et gestion de la qualité (normes ISO 9001, 9002)

Gestion des stocks et des approvisionnements

Suivi des positions comptables des clients et fournisseurs

MODALITÉS
En présentiel
Possibilité en distanciel (sur demande)
Inscription 1 semaine à l'avance

PUBLIC VISÉ ET PRÉ-REQUIS
Tous public
Créateur /repreneur d'entreprise
Traiteur/Charcutier
Professionnel de événementiel
PAS DE PRÉ-REQUIS

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation sur mesure.
Pédagogie active et participative avec mise en application des cours :
Mise en situation
Quiz en salle
Étude de cas concrets
Documents supports de formation projetés en salle
Accès à un espace digital dédié à la formation

VALIDATION DE CERTIFICATION

Évaluation des compétences par un QCM
Modalité d'obtention du certificat interne EB CONSULTING : 50%
des réponses doivent être correctes pour valider le certificat.
En fin de formation une attestation sera remise aux bénéficiaires
précisant la nature, les acquis et la durée de la formation

durée : 120h **0690635824**
Lieu : Goyave, 97129 **consulting.ebgroup@gmail.com**

Version 1

Nature du document: programme de formation
date de mise a jour : 20/07/22

