Réalisations spécifiques à l'activité Traiteur

CUISINE

DUREE	TARIF	FORMAT	SESSION
21 heures (3 jours)	777 € net de taxes	Présentiel	Inter

Développez votre savoir-faire pour réussir vos prestations et buffets Traiteur

PUBLIC VISE

Salariés des entreprises de la branche Hôtels-Cafés-Restaurants ainsi que toute personne souhaitant développer ses compétences dans ce domaine

PREREQUIS

Avoir une première expérience en cuisine
Maîtriser les bases de la préparation culianire et des règles d'hygiène
Positionnement en amont de la formation

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur
- Réaliser le dressage des plats et d'un buffet dans le cadre d'une réception de type traiteur

PROGRAMME

Module 1 : Les fondamentaux du métier (7h)
- activités et obligations du métier de traiteur
- rappels HACCP et traçabilité
- Conditions de transports des produits, principes des liaisons

Module 2 : Réalisation de préparations "Traiteur" (7h)
- cocktails, bouchées, canapés chads et froids
- préparation de mini plats et de pièces sucrées
- mise en température et respect de la chaine du froid et du chaud

Module 3 : Gestion et organisation d'une prestation traiteur (7h)
- calcul du coût matière
- fixation des prix de vente
- élaboration d'un devis

MODALITES D'ACCES

Deux modalités d'accès ont possibles :
- dans le cadre d'un financement AKTO :

formation accessible aux entreprises de la branche HCR adhérentes à AKTO, sous réserve de validation du dossier de prise en charge. L'inscription sur la plateforme Espace Formation devient définitive après accord d'AKTO
- au titre individuel ou via un autre financement :

inscription sur demande auprès de notre organisme avec complétude d'un dossier d'inscription
confirmation de l'inscription et envoi d'une convocation
Délais d'accès variables selon les sessions et les modalités de financement (en moyenne 2 à 6 semaines)

RESULTATS ATTENDUS

A l'issue de la formation, les participants savent organiser et réaliser une prestation traiteur, du calcul du coût matière au dressage du buffet

VALEUR AJOUTEE

Formation concrète avec mise en pratique immédiate en atelier
Acquisition de techniques directement applicables en milieu professionnel
Encadrement par un professionnel du métier
Echanges entre pairs favorisant le partage de savoir-faire

LIEU DE FORMATION

Centre de formation Baudimont, Arras (ou en intra-entreprise selon les modalités convenues et exigées avec l'entreprise)

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Méthode :

- Pédagogie active alternant théorie, démonstrations et pratique en atelier
- Réalisation concrète des techniques professionnelles
- Échanges entre pairs et avec le formateur
- Analyse des productions (dégustation et retours)

Moyens :

- Plateau technique : Cuisine pédagogique
- Salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur

Outils et supports utilisés :

- Documents projetés, fiches techniques, vidéos

Documentation remise aux stagiaires

- Livret d'accueil,
- Fiches recettes et fiches techniques "HACCP", "Techniques d'organisation d'un buffet", "remise en température", "gestion d'une équipe et organisation", "les spécificités de l'activité traiteur"

Le participant devra prévoir une tenue professionnelle adaptée aux travaux pratiques :
Veste de cuisine, pantalon professionnel, tablier, chaussures de sécurité antidérapantes

MODALITES D' EVALUATION

Observation en situation pratique : gestes techniques, organisation, qualité des productions
Autoévaluation et debrief - questionnaire écrits et oraux
Réalisation d'un menu type "buffet"

Grille d'évaluation des compétences

Délivrance d'une attestation de formation
Formation non certifiante
Questionnaire de satisfaction en fin de formation

ACCESSIBILITE HANDICAP

- Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.
- Locaux : règlementation ERP - locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
- Adaptation pédagogique possible selon la situation du stagiaire.
- Référent handicap : Handicap.CFP@baudimont.com
- Point Ecoute Accompagnement : peacfp@baudimont.com

TARIFS - FINANCEMENTS

En inter : 777€ TTC soit 37€ de l'heure par participant

En intra : 3300€ TTC par session

Financements possibles:

- financement OPCO **AKTO selon critères de prise en charge à consulter sur akto.fr**
- financement individuel
- autre financement

NOMBRE DE PARTICIPANTS

En INTER : Minimum 4 - Maximum 12
En INTRA : Minimum 2 - Maximum 12

PROCHAINES SESSIONS

du 14 au 16 décembre 2026

RÉSULTATS DE LA FORMATION*

TAUX DE SATISFACTION	TAUX DE VALIDATION DES ACQUIS
Première session à venir*	

**Moyenne des indicateurs des sessions réalisées en 2026.*
***Cette formation n'ayant pas encore été dispensée, les indicateurs de satisfaction et de validation des acquis seront publiés à l'issue de la première session réalisée.*

MEMBRE DU RÉSEAU AREP HAUTS-DE-FRANCE

ORGANISME DE FORMATION
sélectionné par
AKTO
L'humain au cœur des services

S'inscrire - Nous contacter

CFP Baudimont -Centre de formation Professionnelle
17 rue Saint Maurice- CS 40573- 62008 Arras Cedex
03 21 16 18 00 I formation-continue@baudimont.com
www.ensemble-baudimont.com

MAJ 16/07/2026