



CUISINE CUISINE-TRAITEUR CHARCUTERIE



OBJECTIFS

Donner de l'éclat aux buffets de réception en toutes occasions par une créativité adaptée.
Faire vivre un buffet par sa décoration et sa présentation, sans toucher aux produits eux-mêmes.

MISE EN SCENE, DECORATION DE BUFFETS par Nathalie Gendre, décoratrice événementielle

Public visé :

Traiteurs, décorateurs, grands hôtels.

Pré-requis :

Niveau professionnel.

PROGRAMME

- Découverte des formes, des volumes et des couleurs, et occupation de l'espace (travail du polystyrène, tissus, bois et végétaux ...)
- Croquis et esquisses de base en fonction des thèmes abordés.
- Visite de Rungis où certains achats seront réalisés en fonction des thèmes choisis (végétaux, accessoires, fleurs, ...)
- Etudes des différents nappages.
- Mise en scène suivant les thèmes, les saisons et les couleurs.
- Décoration de buffet par des techniques facilement réalisables en fonction des tendances actuelles (matériaux, tissus, couleurs, plateries, ...)

Ce stage ne se déroule pas en cuisine : il n'y a aucune préparation cuisine ou traiteur.

Toutes les réalisations sont destinées à faire vivre les buffets, non à les alimenter.

EXEMPLES DE REALISATIONS

Buffet de la mer
Buffet mariage
Buffet provençal
Buffet des îles
Buffet ruisseau
Buffet moderne

ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**Cuisine, cuisine-traiteur, charcuterie**".

NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.

4,5 jours = 35 heures

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de thèmes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.