



Hôtellerie

3- L'ART D'ORGANISER UN BUFFET

Aucune description

Niveau : Avancée

Prix : à partir de 0,00 Ar HT

Durée : jours | heures

Place : personnes

Sessions

Objectifs de cette formation

- Connaitre les règles et techniques de base pour répondre aux attentes des clients
- Savoir préparer et réaliser un buffet en respectant différentes contraintes
- Mettre en valeur cette prestation de service

Programmes de cette formation

- - CONTENU :

Les différents types de buffets

Les produits

Les règles et techniques de base

Les besoins en matériel

Le montage du buffet et la mise en valeur des produits