



Finger food ?

Buffets, apéritifs et cocktails dinatoires !

Animateur

Alain Krapf, professeur de cuisine, Sion.

Participants

Restaurateurs, hôteliers, cadres, chefs de cuisine, cuisiniers, apprentis.

Objectifs

A la fin de la journée, le participant sera capable de :

Evaluer l'organisation et les mises en place.

Gérer l'aspect économique et les quantités à commander.

Appliquer des recettes simples et plaisantes.

Offrir un buffet et gérer le contenu tout au long de son ouverture.

**Thèmes
Contenu**

Les différents thèmes de buffets (séminaire, mariage, anniversaire, etc.).

Les offres et propositions à adresser au client.

Le calcul des coûts.

L'organisation générale et les mises en place.

Les techniques de présentation.

La vaisselle et les ustensiles.

Les recettes au goût du jour.

Méthodes

Exposés, démonstrations, dégustations, échange d'expériences.

Dates

16 juin 2010

3 novembre 2010

2 décembre 2010

Lieux

Sion*

Fribourg

Sion*

Durée

1 jour

Prix

Fr. 320.- par personne

Fr. 240.- membre **GASTRO SUISSE** / hotelleriesuisse / Hotel Et Gastro Union

Gratuit pour exploitant fribourgeois (cf. page 4)

*Prix spécial pour cours en Valais (cf. page 4)

NOUVEAU
Rabais Fr. 100.-
Apprentis