

**Module** **REPAS DE FETES ET RECEPTIONS FAMILIALES (IDFR)**

**Stagiaire** Salarié du particulier-employeur (SPE)

**Public** Tout professionnel et employé(e) de maison

**Durée** 3 jours (24 heures)

**Objectifs**

- ✓ **Savoir organiser un évènement, une réception**
- ✓ **Réaliser un repas de fête ou une réception familiale**
- ✓ **Savoir décorer et dresser un apéritif dinatoire, un buffet et une table**
- ✓ **Assurer un service à table**

**PROGRAMME**

**Organisation des évènements**

---

Connaitre les différents types de repas événementiel  
Gestion des fournisseurs  
Gestion du temps / rétroplanning d'organisation  
Gestion du budget

**Art de la table**

---

Dressage d'une table, d'un buffet et d'un apéritif dinatoire  
Initiation aux différents services (à table, en buffet, en cocktail)  
Décoration et aménagement de la salle pour un repas festif

**Art culinaire**

---

Elaborer un menu festif adapté à un budget  
Les spécificités des évènements (business, familial...)  
Gestion des achats  
Connaissance des produits nobles et des produits de fête  
Savoir travailler les produits nobles  
Préparation de menus « réception »