



# 10 ASTUCES POUR INSTALLER DES BUFFETS DE QUALITÉ



# 10 ASTUCES POUR INSTALLER DES BUFFETS DE QUALITÉ

Bienvenue dans ce guide, qui vous offre un aperçu de la formation "Entreprendre une activité de traiteur designer événementiel".

**Ici, je vais vous dévoiler mes meilleures astuces pour réussir vos prestations traiteur.**

Ces conseils vont non seulement transformer votre manière de travailler, mais aussi optimiser vos événements et garantir une expérience mémorable pour vos clients.

**Et ce n'est que le début !** Si vous souhaitez approfondir vos connaissances et apprendre à créer un business rentable en tant que traiteur, **ma formation complète est faite pour vous.**



## PROTÉGEZ VOS METS EN EXTÉRIEUR

Travailler en extérieur pendant un événement est une expérience magnifique, mais il y a plusieurs défis à relever pour assurer que vos plats restent impeccables.

Un des plus grands risques dans ces conditions est l'invasion d'insectes, de poussière ou même de pluie. Pour éviter cela, il est indispensable d'utiliser des bâches de moustiquaires ou des voiles protecteurs autour de vos buffets. Ces solutions permettent non seulement de garder vos mets protégés mais aussi de maintenir un environnement propre et professionnel.

**DE PLUS, SI L'ÉVÉNEMENT SE DÉROULE EN PLEIN AIR PENDANT UNE JOURNÉE CHAUDE, DES PETITS VENTILATEURS RÉPULSIFS AUTOUR DU BUFFET PEUVENT ÊTRE UNE SOLUTION PARFAITE POUR REPOUSSER DISCRÈTEMENT LES INSECTES SANS NUIRE À L'AMBIANCE GÉNÉRALE DE L'ÉVÉNEMENT. CES DISPOSITIFS SONT PEU COÛTEUX, MAIS ILS PEUVENT VRAIMENT FAIRE LA DIFFÉRENCE.**



☛ Dans ma formation en présentiel vous apprendrez à mettre en place un buffet lors d'un atelier pratique, à choisir le matériel le plus adapté à votre budget et à gérer ce type de situation avec une grande facilité.



## CRÉER UN BUFFET VISUELLEMENT ATTRAYANT

Un buffet ne se résume pas simplement à un assemblage de plats : il doit aussi être une œuvre d'art visuelle. La présentation de vos mignardises est cruciale pour capter l'attention de vos invités dès qu'ils approchent du buffet.

Une manière simple mais efficace d'attirer l'œil est de jouer sur les hauteurs. Utiliser des supports comme les cubes blancs, des plateaux à étages ou des réhausseurs peut donner de la profondeur à votre présentation et rendre le buffet beaucoup plus dynamique. Les petites touches comme des bocaux transparents avec des condiments ou des herbes fraîches et fleurs comestibles peuvent aussi ajouter de la couleur et de la texture à l'ensemble.

**PAR AILLEURS, UNE BONNE ORGANISATION DE L'ESPACE EST ESSENTIELLE. VEILLEZ À DISPOSER LES PLATS DE MANIÈRE À PERMETTRE UNE CIRCULATION FLUIDE. N'OUBLIEZ PAS QUE L'ESPACE DOIT ÊTRE SUFFISAMMENT GRAND POUR QUE LES INVITÉS PUISSENT SE SERVIR SANS CRÉER DE BOUCHONS.**



✚ Dans ma formation, vous apprendrez à organiser un buffet attrayant avec des conseils sur l'agencement, l'utilisation des présentoirs, et l'impact de la présentation sur l'expérience client. Vous obtiendrez une liste de fournisseurs pour vous procurer les présentoirs les plus tendances.



## GARDEZ VOS PLATS BIEN FRAIS

L'un des plus grands défis que vous rencontrerez en tant que traiteur est de maintenir vos plats à la bonne température, surtout lors d'événements en extérieur en été. Pour garantir la fraîcheur et la sécurité alimentaire, il est indispensable de maîtriser la gestion du froid. Pour des prestations de grande envergure, la location d'un camion frigorifique est souvent la solution idéale, car elle vous permet de transporter vos produits en toute sécurité et de maintenir la chaîne du froid jusqu'à la livraison.

Cependant, pour des événements plus modestes, vous pouvez vous tourner vers des sacs isothermes ou des glacières de qualité. Les glacières sont indispensables, mais attention à leur efficacité !



**UNE FOIS SUR PLACE,  
PLACEZ VOS BUFFETS À  
L'OMBRE SI POSSIBLE,  
SURTOUT EN ÉTÉ. CELA  
ÉVITERA QUE LA CHALEUR  
NE DÉGRADE VOS PLATS  
ET PERMETTRA DE  
MAINTENIR UNE  
TEMPÉRATURE AGRÉABLE  
TOUT AU LONG DE  
L'ÉVÉNEMENT.**

☛ Dans ma formation, je vous explique quelles sont vos obligations légales en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et comment accomplir ces démarches.

# UNE ORGANISATION PARFAITE

L'organisation est sans doute l'une des compétences les plus importantes que tout traiteur doit maîtriser. Un service bien organisé permet non seulement d'être plus rapide et efficace, mais il garantit également une prestation sans accroc. L'une des premières choses à faire est de préparer vos plats en amont et de les organiser par variété. Cela vous permettra de les décharger facilement et d'éviter toute confusion pendant l'événement.

Les étiquettes sont aussi un élément indispensable. Non seulement elles permettent d'indiquer les variétés aux clients, mais elles peuvent aussi être utilisées pour faire la distinction entre les différents types de plats (végétarien, desserts etc.). Cela rend le service plus fluide, mais aussi plus professionnel.

**ENFIN, UNE BONNE ORGANISATION DU MATÉRIEL EST ESSENTIELLE POUR UN SERVICE RAPIDE ET EFFICACE. UTILISEZ DES BOÎTES ÉTIQUETÉES ET DES SACS MODULABLES POUR LES USTENSILES ET AUTRES ACCESSOIRES, TOUT DOIT ÊTRE À PORTÉE DE MAIN ET FACILE D'ACCÈS.**



☛ Dans ma formation, je vous donne un plan détaillé pour organiser votre service, de l'arrivée sur place à la fin de l'événement. Vous apprendrez comment optimiser votre travail pour offrir un service impeccable et rapide à vos clients.

## ANTICIPEZ LES IMPRÉVUS

Les imprévus font partie du métier de traiteur. Mais, contrairement à ce que l'on pourrait penser, il est possible de les anticiper pour être toujours préparé.

Prévoyez un kit d'urgence contenant des nappes supplémentaires, des serviettes en papier, des couverts, des ustensiles de rechange, des ciseaux etc. Vous pourrez ainsi gérer les petites urgences sans stress et assurer que l'événement se déroule sans accroc.

**IL EST AUSSI IMPORTANT DE PRÉVOIR DES PORTIONS SUPPLÉMENTAIRES, SURTOUT SI VOUS TRAVAILLEZ AVEC DES ÉVÉNEMENTS OÙ LE NOMBRE D'INVITÉS PEUT FLUCTUER. CELA VOUS PERMETTRA D'ÉVITER DE MANQUER DE NOURRITURE EN CAS DE CLIENTS SUPPLÉMENTAIRES, D'ACCIDENTS, DE PERTE OU D'OUBLIE DE PIÈCES.**



☛ Dans ma formation, je vous montre comment prévoir tous les imprévus, avec des checklists concrètes. Vous apprendrez à rester calme et à résoudre les problèmes, tout en gardant une image professionnelle.



## SOIGNEZ L'EXPÉRIENCE CLIENT

L'expérience client ne se limite pas à la nourriture elle-même. C'est aussi l'attention portée à chaque détail, et c'est ce qui fera la différence entre un service moyen et un service exceptionnel. Par exemple, ajoutez des petites touches personnelles comme des messages personnalisés pour vos clients ou des petites attentions comme des échantillons de sauce ou des condiments faits maison.

Ces détails ne coûtent pas grand-chose mais montrent à vos clients que vous vous souciez de leur expérience.

**UNE AUTRE MANIÈRE DE RENDRE L'ÉVÉNEMENT ENCORE PLUS MÉMORABLE EST D'OFFRIR DES OPTIONS INTERACTIVES. POURQUOI NE PAS INSTALLER UN BAR À COCKTAILS, UNE STATION DE DÉCOUPE DE VIANDES OU UNE MINI-DÉMONSTRATION CULINAIRE ? CES MOMENTS D'INTERACTION RENFORCENT L'ASPECT CONVIVIAL DE L'ÉVÉNEMENT ET PERMETTENT AUX INVITÉS DE PARTICIPER ACTIVEMENT.**



☛ Dans ma formation, je vous partage mon expérience afin de créer une expérience client unique et mémorable pour favoriser la fidélisation de vos clients.



# SOIGNEZ L'ACCUEIL ET LA COMMUNICATION

L'accueil et la communication sont essentiels pour une prestation réussie. Dès le premier contact avec vos clients, assurez-vous de comprendre leurs attentes, leurs besoins spécifiques et les détails de l'événement. Un briefing avant chaque prestation vous permettra de répondre à toutes leurs demandes et de vous assurer que rien n'est oublié. Cela vous donnera aussi l'occasion d'expliquer le déroulé de l'événement, et d'adapter votre offre à leurs exigences particulières.

Il est crucial d'être transparent sur vos services et sur ce que vous pouvez offrir. Cela inclut de bien définir les horaires, la quantité de nourriture, le matériel nécessaire, et d'autres détails logistiques.

**UNE FOIS L'ÉVÉNEMENT  
TERMINÉ, NE NÉGLIGEZ  
PAS LE SUIVI : UN  
FEEDBACK POST-  
ÉVÉNEMENT EST  
INDISPENSABLE POUR  
COMPRENDRE CE QUI A  
FONCTIONNÉ ET CE QUI  
PEUT ÊTRE AMÉLIORÉ.  
CELA VOUS AIDERA À  
AJUSTER VOS  
PRESTATIONS POUR  
L'AVENIR.**



☛ Dans ma formation, je vous montre comment établir une communication fluide et professionnelle avec vos clients avant, pendant et après l'événement. Vous apprendrez aussi à anticiper les besoins de vos clients pour dépasser leurs attentes à chaque prestation.

## PRÉSENTATION ÉLÉGANTE ET MODERNE

Le visuel de vos plats est un facteur déterminant dans l'impact que vous aurez sur vos clients. Pour rendre vos prestations encore plus professionnelles et élégantes, misez sur des présentations modernes et soignées.

Des plateaux et des supports à la fois pratiques et esthétiques peuvent faire toute la différence. Par exemple, utilisez des présentoirs tendances, des contenants en verre ou en bois, et ajoutez des éléments décoratifs comme des herbes fraîches ou des fleurs comestibles pour une touche chic.

**LA PRÉSENTATION N'EST PAS SEULEMENT UNE QUESTION DE DÉCORATION ; C'EST AUSSI UNE QUESTION DE PRATIQUES ERGONOMIQUES. ASSUREZ-VOUS QUE VOS BUFFETS SOIENT FACILEMENT ACCESSIBLES POUR LES INVITÉS TOUT EN ÉTANT FONCTIONNELS POUR LE SERVICE. UN BUFFET BIEN AGENCÉ PERMET NON SEULEMENT D'ATTIRER L'ATTENTION, MAIS FACILITE ÉGALEMENT LE SERVICE.**



☛ Dans ma formation, vous découvrirez des conseils pour moderniser votre matériel et offrir une prestation visuellement irréprochable avec des fournisseurs indispensables.

## MAÎTRISEZ LA GESTION DE VOTRE TEMPS

La gestion du temps est essentielle pour le bon déroulement d'une prestation traiteur. Pour cela, il est primordial d'établir un plan de travail précis. Cela inclut la gestion des horaires de préparation, des livraisons et de l'installation. Utilisez des outils comme des plannings ou des applications de gestion pour suivre l'avancement des tâches et vous assurer que tout se passe dans les temps.

De plus, si vous travaillez en équipe, il est essentiel d'organiser le travail de manière claire. Déléguez les tâches de manière efficace en fonction des compétences de chaque membre de l'équipe.

**ASSUREZ-VOUS ÉGALEMENT DE COMMUNIQUER DE MANIÈRE FLUIDE AVEC TOUS LES ACTEURS PRÉSENTS. PRÉVOIR DES BRIEFS RÉGULIERS AVANT L'ÉVÉNEMENT ET DURANT L'ÉVÉNEMENT PERMET D'ÉVITER LES MALENTENDUS ET D'ASSURER QUE TOUT LE MONDE EST SUR LA MÊME LONGUEUR D'ONDE.**



☞ Dans ma formation, je vous montre des méthodes pour optimiser votre gestion du temps et de votre équipe. Vous apprendrez à utiliser des outils de planification efficaces et à gérer un événement en toute sérénité.

## BOOSTEZ VOTRE MARKETING

La visibilité de votre entreprise est essentielle pour attirer plus de clients et développer votre activité. Une fois que vous avez maîtrisé vos prestations, il est temps de mettre en avant votre travail. Utilisez des outils comme les réseaux sociaux, des sites web professionnels, et des collaborations avec des influenceurs pour promouvoir vos services.

Mais pour vraiment attirer l'attention, il est essentiel de montrer des photos de vos prestations réussies. Investissez dans des photos de qualité qui capturent l'élégance de vos plats et l'atmosphère des événements que vous gérez.

**VOUS DEVEZ ABSOLUMENT TRAVAILLER SUR VOTRE IMAGE DE MARQUE. UN LOGO PROFESSIONNEL, UNE CHARTE GRAPHIQUE COHÉRENTE ET DES VISUELS QUI CORRESPONDENT À VOTRE STYLE SONT DES ÉLÉMENTS QUI RENFORCERONT VOTRE CRÉDIBILITÉ. N'OUBLIEZ PAS DE COLLECTER LES AVIS DE VOS CLIENTS ET DE LES UTILISER COMME TÉMOIGNAGES SUR VOS SUPPORTS MARKETING.**



☛ Dans ma formation, je vous guide pour développer et optimiser votre présence en ligne. Vous aurez accès à des templates prêts à l'emploi pour construire une image de marque solide et cohérente.