Cuisine et ateliers tendance

Snacking : développer une offre gourmande

Lundi 25, mardi 26 et mercredi 27 mars 2024
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

M. Vincent VERVISCH
Chef de cuisine
Consultant

Objectifs pédagogiques

- Proposer et produire une offre de snacking, sandwich froid ou chaud et burger originaux à partir de produits frais.
- Optimiser et connaître les règles de présentation des produits pour favoriser la vente.
- Adapter des recettes à différents contenants en jouant sur les volumes, les saveurs et les couleurs

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
- TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
  Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Définition, analyse du marché et choix des propositions

- Comprendre et analyser la demande du client et faire une proposition adaptée.
- Définir des prestations pouvant être proposées dans son établissement
- Appréhender une démarche de découverte vers la clientèle

Techniques de préparation et de production

- Les sandwichs et bagels, les wraps
- Les burgers et « fish and chips »
- Choix des produits et composition de l'offre
- Les garnitures, éléments d'accompagnement, sauces « maison » et condiments
- Mise en œuvre, cuissons, présentations
- Choix des supports ou contenants de présentation (sur place, à emporter)
- Les appellations et la commercialisation (mise en valeur…)
- Mise en situation : dressage en tenant compte des contraintes spécifiques (organisation, rapidité, technicité)

Calcul des prix de ventes et hygiène

- Connaissance des produits, portions et grammages et leur approvisionnement.
- Réalisation de fiches techniques des différentes recettes
- Maîtrise la marge commerciale par le suivi de fiches techniques et l'étude des prix de revient des produits
- Rappel des règles d'hygiène liées à la production « snacking »

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

www.cefppa.eu
Tél : (+33)3 90 40 05 19
e-mail : fpc@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence auprès de la Préfecture : 42 67 015 14 67

Cuisine et ateliers tendance

Snacking : développer une offre gourmande

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu
En ligne sur **cefppa.eu**, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO **espaceformation.akto.fr**

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140 €, prix net

MON COMPTE FORMATION

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale