



## ★ M. Vincent Vervisch

Meilleur Artisan Cuisinier de Belgique depuis 2011

### Dates de la formation

Lundi 6, mardi 7 et Mercredi 8 mars 2023

Lundi 16, mardi 17 et mercredi 18 octobre 2023

3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30

### 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

### Méthodes pédagogiques

Formation pratique alternant démonstration et participation active.

Nombreuses recettes réalisées suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).

Formation en présentiel.

### Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine  
Aucun prérequis

### Coût

1 140 €, prix net.

### Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

### Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto: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

# Snacking : développer son offre

## ► Programme détaillé

### ► 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 sandwiches et bagels, les wraps
- Les burgers et « fisch 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 du stage

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

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

## ► Contactez nos conseils en formation

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)