

## Possibilité d'intervenir dans vos locaux

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



M. Stéphane  
**COROLLEUR**  
Chef de cuisine  
Consultant

## Objectifs pédagogiques

- Proposer et produire une offre de snacking, sandwich froid ou chaud, 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

### Analyser le marché et les choix de 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.

### Aborder les techniques de préparation et de production

- Choisir les produits, composer l'offre et formaliser les appellations.
- Adapter les formes et types production (burgers, sandwiches, bagels, salades, wraps, fish and chips...).
- Produire des garnitures, éléments d'accompagnement, sauces «maison» et autres condiments.
- Maîtriser les cuissons et transformations des produits.
- Sélectionner des supports, des contenants de présentation ou autre éléments de dressage et présentation suivant le mode de consommation (sur place, à emporter).
- Réaliser des dressages en tenant compte des contraintes spécifiques (organisation, rapidité, technicité).

### Calculer les prix de ventes et respecter les règles d'hygiène

- Connaître le coût des produits, portions et grammages.
- Etablir des fiches techniques des différentes recettes.
- Appliquer les méthodes d'établissement des prix de vente en fonction des éléments de gestion de l'entreprise.
- Identifier les règles d'hygiène spécifiques 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

## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

Contact : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- Pour les salariés de la branche

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)

- Pour les particuliers

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- Pour les TNS

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Coût

Nous consulter

**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

- 122 formations réalisées en 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

