



★ **M. Arnaud BÉLAËN**
Chef de cuisine

Dates de la formation

Lundi 28, mardi 29 et Mercredi 30 novembre 2022
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
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



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