

Programme de formation

## Les essentiels du snacking

**Date :**

**Lieu :**

### Objectif de la formation :

Organiser ses méthodes de travail afin d'y intégrer le snacking comme solution de restauration rapide.

### Public concerné :

Professionnels en boulangerie-pâtisserie

### Prérequis :

Sans prérequis

### Objectifs opérationnels :

- Appréhender les techniques de base du snacking
- Organiser le temps de travail
- Etre capable de traiter / recycler les invendus
- Rationnaliser la production

**Durée :** 7 heures

### Modalités pédagogiques

- Stage en présentiel (en entreprise ou groupement professionnel)
- Mise en pratique des recettes par les stagiaires
- Dégustation et analyse de la production

### Moyens pédagogiques :

- Formateur Meilleur Ouvrier de France Traiteur
- Laboratoire technique et petits matériels professionnels
- Fiches recettes

### Méthodes d'évaluation :

- Grille de positionnement des stagiaires en début et fin de formation

### Programme du stage :

- Présentation de la formation et rappel de ses objectifs
- Tour de table/ Présentation des participants (parcours et attentes de la formation)
- Grille de positionnement (auto-évaluation des acquis)
- Réalisation de différents produits :
  - Burger rôti de bœuf et comté
  - Ciabatta poulet curry

- Ciabatta indien
- Sandwich jambon beurre
- Wrap poulet crudités sauce citron aneth
- Wrap saumon fumé sauce ciboulette
- Pain bagnat saumon fumé citron aneth
- Sandwich Jambon beurre échalote confite
- Sandwich poulet chèvre pistou
- Sandwich poulet sauce tartare
- Sandwich tomate jambon cru mozzarella
- Quelques vinaigrettes et sauces communes pour les salades et les sandwiches

#### Techniques abordées:

- Technique de garnissage à la poche
- Emulsion de sauces
- Différents types de montages de sandwiches
- Sélectionner son emballage
- Optimiser sa production en déclinant ses produits à partir d'une base commune

#### Les plus de la formation :

- Prendre conscience de la clientèle snacking (rapidité de restauration, compréhension rapide des formules, diététique, diversité des produits, etc),
- Adapter les recettes existantes afin de répondre aux problématiques d'organisation
- Rappeler les normes d'hygiène et HACCP
- Savoir choisir des matières premières et les fournisseurs les plus adaptés
- Respecter les règles de stockage
- Adapter son emballage en fonction de différents critères (volume, personnel, image, type de clientèle tels que « clientèle de passage » ou « clientèle de bureau », etc.)
- Connaître les règles d'étiquetage
- Mettre en avant les produits, maîtriser les concepts de commercialisation (ex : en libre service etc.)
- Echanger sur les expériences des uns et des autres dans le cadre d'un débat collectif

- Bilan de fin de formation (échanges avec les participants)
- Grille de positionnement (évaluation des acquis)
- Enquête de satisfaction