

SNACKING CONTEMPORAIN

Thème : Techniques sur les nouvelles tendances
Formacode : 42773



Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire:

- Saura décliner une offre snacking variée et tendance
- Saura décliner une recette snacking classique en version veggie
- Aura acquis des techniques de dressage et de valorisation produits adaptés au fast casual

Programme

1. APPORTS THÉORIQUES : COMPRENDRE

- Découverte des nouvelles tendances alimentaires : sans gluten, sans produits laitiers, bioéthique, végétarisme, végétalisme, véganisme
- Tendances Snacking en Fast casual (ou prêt à manger haut de gamme)
- Effacer les idées reçues sur le snacking associé à la mal bouffe.
- Obligations réglementaires en matière d'étiquetage (Composition, allergènes,...) sur place et à emporter.
- Développement durable : raisonner ses achats. Focus sur le choix des emballages. Règles d'hygiène applicables au snacking.

2. APPORTS TECHNIQUES

- Réalisation de pains variés avec et sans gluten
- Techniques de cuissons variées pour les garnitures et accompagnements.
- Réalisation de recettes ENTREE / PLAT / DESSERT variées, dont des recettes végétariennes.
- Présentation et dressages tendances.

3. ATELIERS PRATIQUES

Exemple de recettes proposées

- Les entrées: Soupe ou velouté de saison, empanadas, tartinables
- Les plats : Nuggets végétariens, gaufres salées, salades, croque pops, baos, veggie burgers,...
- Les desserts : baos sucrés, tartelettes, chia bowl, açai bowl, granola maison et coulis de fruits, soja balls, granités...

4. COMMUNIQUER SUR SA NOUVELLE OFFRE

- Mettre en avant son offre Communiquer avec le client Arguments de vente
- Mettre en avant les produits « bio », « locaux » « de saison »
- Appliquer la réglementation INCO

Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'Accès

Aucune

Modalités de Formation

Présentiel

Durée

14 heures

Effectif par Session

En INTRA : 2 à 12 stagiaires

En INTER: 6 à 10 stagiaires

Lieux de formation

Ile de France

Financement

Financement total ou partiel par la branche professionnelle (AKTO)

Inter: 350€ HT/ stagiaire

Intra: 1350€ HT/ jour

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez une particularité à déclarer, contactez notre référent Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative de formation

Documentation

Livret stagiaire

Fiches techniques et fiches mémos

Formateurs

Nicolas BOISSIERE, Rudy TIMESTIT

SNACKING CONTEMPORAIN

Thème : Techniques sur les nouvelles tendances
Formacode : 42773



Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'Interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation projetés, Mise en situation, Cours collectif sur plateau technique à l'appui de fiches techniques

Nature des travaux demandés aux participants:

Les recettes seront établies afin de permettre aux stagiaires de diversifier leur offre dans leurs établissements respectifs.

La formation permettra la mise en évidence des produits de saison, des produits de terroir.

Afin de limiter les pertes, un accent tout particulier sera mis sur la notion de fabrication « sans gaspillage ».

Diverses techniques de préparation seront proposées ainsi que des techniques de dressage et de présentation, reproductibles en gros volumes.

Reproduction de recettes, analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions.

Si intra: Les recettes sont choisies avec le responsable d'établissement sur un catalogue d'offres

Si inter: Les recettes sont établies en fonction de la saisonnalité et en privilégiant les produits locaux

Matériels utilisés:

Plateau technique équipé, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1 paperboard, 1 tableau, Accès Wifi
Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

En Intra: Être équipé d'un poste dédié à la cuisson des aliments, d'un four, d'un toaster, d'un batteur électrique et d'un mixeur plongeant.

Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué au fur et à mesure de la formation. Il sera évalué sur sa capacité à reproduire les recettes, les méthodes, principes et techniques. Un QCM lui est proposé en fin de formation pour évaluer les apports théoriques

Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

Modalités d'inscription

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.

Note générale 2023:
100%

Nombre de candidats formés: 2



Atteinte des objectifs: 100%



Outils et matériels pédagogiques:
100%



Support de cours: 100%



Locaux: 100%



Appréciation de l'organisme
de formation: 100%



Note globale: 100%