

Programme de formation **Les essentiels du snacking**

Public concerné :

Professionnels en boulangerie-pâtisserie souhaitant organiser leurs méthodes de travail afin d'y intégrer le snacking comme solution de restauration rapide.

Objectifs de la formation :

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

Durée : 7 heures

Moyens pédagogiques :

- Formateur Meilleur Ouvrier de France Traiteur
- Laboratoire
- Matières premières (selon la gamme retenue)
- Petits matériels professionnels
- Livret de recettes

Méthodes d'évaluation des acquis :

Fiche d'évaluation complétée par le stagiaire sur l'atteinte des objectifs, la qualité de la formation et de ses méthodes.

Programme du stage :

- 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
 - Autres réalisations avec les ingrédients déjà utilisés au cours des précédentes recettes

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