

# Snacking



Découvrir l'univers du snacking et la mise en place d'une offre de restauration rapide

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir les connaissances des différents produits des cartes de l'offre snacking et adapter l'emballage et le packaging
- Connaître et utiliser le matériel de la production en restauration rapide et snacking .
- Maîtriser les techniques de préparation de la restauration rapide et du snacking
- Créer des garnitures classiques et originales avec des produits frais ou en valorisant des produits semi élaborés.

## PROGRAMME

La démarche, l'offre commerciale

L'accueil client en restauration rapide

Les différentes propositions en rapide et snacking

- Les salades classiques et tendances.
- Les sandwiches avec pains classiques, spéciaux, chaud et froid.
- Les différentes tartes.
- Les spécialités Italiennes (Pizzas, Bruschetta, pâtes,).
- Les desserts classiques et tendances

La mise en place et la production

- Le stockage des produits
- La mise en place
- Techniques de travail
- La sécurité et le nettoyage

Durée

**21 HEURES**

Tarif

**1050 €**

Pré-requis

**aucun**

Profil du stagiaire

**Tout public**

Délai d'accès à la formation

**2 à 4 semaines selon financement**

Équipe pédagogique

**Formateur spécialisé**

Moyens pédagogiques et techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

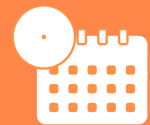
-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la formation



Mise à jour

**Juin 2024**



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2023 - juin 2024)

**Données insuffisantes**