

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

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos stagiaires (mai 2023 - novembre 2023)

94%