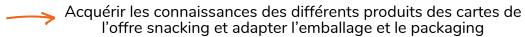
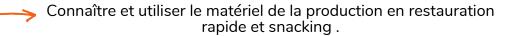
Snacking

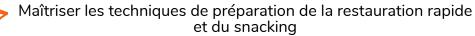


Découvrir l'univers du snacking et la mise en place d'une offre de restauration rapide

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES







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 sandwichs 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

Délai d'accès à la formation

2 à 4 semaines selon financement

Tout public

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





Données insuffisantes