

Snacking : burgers, bagels, gaufres, wraps



 Durée : 14h

 Prix : 720€

Non assujetti à la TVA



Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- Maîtriser les techniques de fabrication, d'organisation et de présentation d'une gamme de snacking.
- Mettre en valeur les produits dans une démarche créative



Public concerné

Public : professionnels de la restauration, en cuisine ou en snack.

Pré-requis : lecture, écriture, compréhension du français. T



Méthodes & moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques / Mise en pratique en cuisine / Réalisation de différents recettes
- Évaluation des acquis

Supports et moyens utilisés

- Diaporama,
- Cuisine professionnelle équipée
- Contenu du cours, fiches techniques des recettes

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.



Formation
Snacking



PROGRAMME



Présentation des tendances actuelles et des attentes des clients

Calcul des coûts de revient de recettes et réalisation des fiches techniques

Les différents produits et leurs utilisations dans les recettes

Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; respect de la législation en vigueur

Préparation des produits et mise en place

Techniques de réalisation et de cuisson

Réalisation de recettes, de l'entrée au dessert, dans le concept du snacking : soupes, salades, bagel, wraps, burger, quiches, tartines...

Tartes salées

Présentation et dressage des productions, utilisation des contenants adaptés

Modalités d'évaluations



Pendant la formation

Le formateur accueille les participants et démarre la formation par une présentation de celle-ci dont la finalité est de recueillir un maximum d'adhésion des participants aux objectifs. Il anime la formation en variant les méthodes pédagogiques pour maintenir l'attention et favoriser les acquisitions, tout en restant à l'écoute des besoins des participants. En cours de formation, dans la mesure du possible il évalue ces acquisitions grâce aux mises en situation et aux exercices d'application.

A l'issue de la formation

Les stagiaires rempliront un questionnaire de satisfaction en fin de formation. Les documents contractuels sont transmis (attestations, certificat de réalisation...).

Validation : attestation

Dates, lieux et délais d'accès



Délais Inter : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la formation.

Délais Intra : nous contacter.

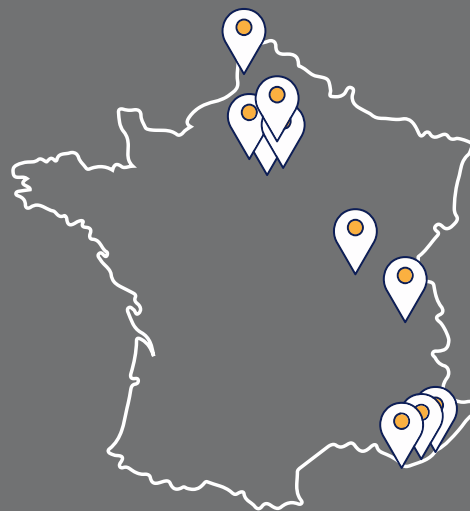
Dates & lieux : consulter notre site internet.



Nos missions

- Formations catalogue
- Formations sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE
- Apprentissage

Nous trouver



Accessibilité

- Berck sur Mer (RDC), Chanteloup-les Vignes, St Raphaël (RDC) et Villepinte.
- Aix les bains, Cannes, Chagny et Nice.

Nous contacter

Infos@stelo-formation.fr

01 49 63 42 62

www.stelo-formation.fr

Numéro de SIRET 315 131 698

Numéro de déclaration d'activité 75110763975

Numéro DataDock 0005255

