

## LE SNACKING : UN CONCEPT...

### OBJECTIFS

- Découvrir le concept du snacking
- Savoir adapter sa production à un concept ambulant
- Adapter des recettes originales en vente à emporter

### CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Réalisation de recettes simples et adaptées à l'emporter
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Définir son packaging et marketing
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques de montage et de dressage

### METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

### PUBLIC CONCERNE

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

### PRE-REQUIS

- Personnel de cuisine ayant les notions ou connaissances de base

### DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

### TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 490,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

### LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu : .....

Date(s) : Du ...../...../..... Au ...../...../..... ou .....