Le Snacking : Une Nouvelle Tendance

Domaine : TECHNIQUES MÉTIERS HOTELLERIE RESTAURATION
Thème : CUISINE
Formacode : 47752
Durée en heure et en jour : 21 heures - 3 jours
Modalité de la formation : PRÉSENTIEL Mise à jour 09/2020
Public cible : Chef de cuisine - Second de cuisine - Chef de Partie -C ommis de cuisine
Nombre de personnes min et max : de 2 à 8 participants en Intra et de 4 à 8 participants en Inter

Objectif de la formation : Permettre à l'apprenant de maîtriser ses conceptions en variant les goûts, les couleurs, les textures et les formes, avec une offre chaude et froide

Programme

- Création de sandwichs innovants en goût, apparences, textures
- Mélange du liquide au solide : gaspacho, soupe, smoothie, salade, tarte...
- Comment utiliser uniquement des produits frais pour une offre de qualité
- Savoir utiliser les méthode en mise en place, organisation d'envoi et régénération
- Comment créer une mise en scène et utiliser le jetable élégamment
- Les classiques en pâtisserie revus pour une consommation sur le pouce
- Le suivi des réclamations : un outil de gestion commerciale
- Respect des ratios et de fches techniques

Objectifs Pédagogiques

- **Innover et proposer des ventes additionnelles à toute heure en conservant les classiques**
- **Savoir capter les attentes de la clientèle actuelle**
- **S'adapter aux nouvelles contraintes de temps et d'envoi**
- **Proposer une offre sucrée de qualité en snacking**

Prérequis : Connaissances culinaires de base requises (niveau CAP).Un test d'évaluation sera réalisé en début de formation.

Notre Méthode d'Apprentissage

Modalités pédagogiques

Un test de compréhension synthétique est réalisé à chaque début de formation et permet au formateur d'appréhender les moyens d'apprentissage les plus performants pour chaque stagiaire (visuel, auditif, kinesthésique) et d'adapter sa présentation et sa pédagogie.

Une présentation théorique est exposée par le formateur suivi d'échanges d'expériences avec les apprenants. Des cas pratiques sont effectués sous forme d' études de cas et d'exercices basés sur les objectifs de chacun et sont corrigés de manière collégiale. Une alternance d'apport de connaissances et de cas pratiques sont faits tout au long de la formation. Cependant la méthode active est largement utilisée pour mettre les participants en situation de faire.

Rôle du formateur

Le formateur propose un apport théorique, transmet les bonnes méthodes, suggère des améliorations et propose des organisations adaptées à chacun puis évalue les acquis.

Matériels utilisés

Diaporama, documents techniques, ordinateur, vidéo. Aucun apport du participant n'est nécessaire. À la fin de la formation une copie du support et des exercices sont remis aux stagiaires.

Modalités d'évaluation des connaissances

Un test de positionnement est effectué en amont de la formation ainsi qu'une évaluation formative qui est réalisée tout au long de la formation. Enfin, une évaluation individuelle des connaissances est faite en fin de formation par écrit sous forme de quizz. La correction se fait de manière collégiale et une attestation de formation est remise à l'apprenant.

Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

Enquête de satisfaction en fin de formation par écrit

Modalités d'évaluation du transfert des compétences

Évaluation à froid sous 3 à 4 mois sous format électronique