ORDI N' CO - AMRIS FORMATION
Zone Athélia III - 785, Voie Antiope - 13600 LA CIOTAT - 04 42 03 04 42
patricia.clere@ordinco.com - formation@amrisformation.com

SNACKING SUCRÉ SALÉ

PR8160093251

Décliner une gamme de snackings individuels ou en plateau

Durée: 28.00 - (4.00 jours)

Profils des stagiaires

- Chefs cuisiniers, Cuisiniers, Commis, Débutants.
- Collaborateurs d'entreprises des métiers de bouche
- Traiteurs, bouchers , charcutiers
- Sandwicherie, vente à emporter

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun.

Objectifs pédagogiques

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

- Décliner une gamme de snackings, sandwichs innovants et burgers en utilisant des produits frais, qualitatifs, afin de se démarquer de la concurrence.
- Mettre en valeur la présentation des produits pour favoriser la vente.

Contenu de la formation

- MAITRISER LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION DE SNACKS EN PAINS CLASSIQUES ET SPÉCIAUX - 6H00
  - Baguette, burger, bagnat, pain pita, pain polaire, wrap, foccacia, ciabatta, bagel...
- UTILISER LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES, SUPPORTS ET MODES DE CUISSON - 6H00
  - Ciselages, taillages, historiages des fruits et des légumes .
  - Présentation et dressage original par les contenants et emballages.
  - Grill, plancha, presse à sandwiches et toaster.
- TRAVAILLER LA CRÉATIVITÉ DES GARNITURES INNOVANTES ET GASTRONOMIQUES - 6H00
  - Le choix des garnitures et de l'assaisonnement pour trouver le goût juste.
  - Le dressage et le choix de l'emballage pour rendre le visuel attractif.
  - Connaitre les tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts .
  - Le choix du matériel et sa bonne utilisation.
- RÉALISATION DE RECETTES, DE L'ENTRÉE AU DESSERT, DANS LE CONCEPT DU PRÊT À MANGER - 6H00
- VEILLE SUR LA CONSERVATION, LA LÉGISLATION EN VIGUEUR ET SUR L'ÉTIQUETAGE DU PRÊT À MANGER - 4H00
  - MISE EN APPLICATION DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique alliée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques
Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
Démonstrations des pratiques professionnelles
Apports technologiques appliqués
Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.
Visualisation des produits et des recettes
Dégustation et analyse critique des productions
Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation
Questionnaire de positionnement en amont de la formation
Exercices d'application. Mises en situation.
Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur
Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage
Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation
Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage
Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.
4200.00 €

Modalités et délais d'accès :
Démarches pour solliciter une formation en intra :
Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap
Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référant handicap :
Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique
Attestation de compétences remise sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024