**Réaliser une offre snacking diversifiée**

# Informations pratiques

**Format de la formation**

*Présentiel*

**Durée**

**Durée totale en heures** : 14 heures

**Durée totale en jours** : 2 jour(s)

## Horaires et calendrier

9h-12h 13h-17h

# Public et prérequis

* **Public** **visé** : Tout public
* **Prérequis :** Aucun
* **Modalités de validation des prérequis : NC**

# Objectifs et compétences visées

**Objectif de formation**

A l’issue de la formation l’apprenant sera capable  *d’identifier les différentes tendances de snacking et de proposer des recettes innovantes***.**

**Objectifs opérationnels partiels**

A l’issue des différentes séquences et modules de formation, le stagiaire sera capable de :

* définir le snacking
* identifier les consommateurs
* identifier les offres snacking en France
* Identifier les offres snacking dans le monde
* réaliser des recettes snacking tendances et innovantes

# Modalités pédagogiques

**Méthodes et moyens pédagogiques**

* diaporama
* démonstration
* mise en situation

## Ressources pédagogiques

* Supports de cours
* fiches recettes

## Moyens techniques

* Video projecteur
* paper board

## Formateur

*Damien Leutrat a suivi un parcours au lycée hôtelier de Chamalières et a obtenu un Baccalauréat technologique hôtellerie restauration en 1997, puis un BTS hôtellerie restauration option arts de la table en 1999.*

*Il a travaillé dans différents établissements de restauration, 17 ans en tant que cuisinier dans la marine nationale ou il pu exprimer ses compétences dans différents poste et types de cuisine, allant de la cuisine centrale au cuisinier personnel de hauts gradés.*

# Sanction de la formation

Certificat de réalisation

# Modalités d’évaluation

## Dispositifs d’évaluation pendant la formation

* Cas pratique

## Dispositif d’évaluation d’atteinte de l’objectif à la fin de la formation

* Mise en situation

## Dispositif d’évaluation de la satisfaction à la fin de la formation

Questionnaire de satisfaction à chaud

# Parcours pédagogique

## Titre de la séquence : Identifier les notionsde snacking

Jour : 1

Durée : 3**h**

Objectif : **A l’issue de cette séquence l’apprenant sera capable d’identifier les notions nécessaires à la mise en place d’une proposition snacking**

Contenus :

* définir le snacking
* identifier les consommateurs
* identifier les offres snacking en France
* Identifier les offres snacking dans le monde

## Titre de la séquence : Réaliser des recettes snacking

Jour : **1**

**Durée : 4h**

Objectif : **A l’issue de cette séquence, l’apprenant sera capable de réaliser des recettes snacking de base**

Contenus :

* Réaliser des sandwichs
* Réaliser des salades, buddha bowls et poke bowls
* Réaliser des gaufres sucrées et salées
* Réaliser des wraps

Jour : **2**

**Durée : 7h**

Objectif : **A l’issue de cette séquence, l’apprenant sera capable de réaliser des recettes snacking inovantes**

Contenus :

* Réaliser des baos
* Réaliser des bokits
* Réaliser des focaccias
* Réaliser des bruschettas
* Réaliser des burgers
* Réaliser des desserts