

SNACKING : ACQUÉRIR LES COMPÉTENCES NÉCESSAIRES À L'OUVERTURE D'UNE SANDWICHÉRIE



PROGRAMME DE FORMATION



Public cible :

Toutes les personnes qui souhaitent travailler dans une sandwicherie et toute personne ayant des besoins précis sur le thème abordé
2 à 12 personnes maximum



Modalités et Délais d'accès :

Entrée en formation sur date programmée dès contractualisation



Pré-requis :

Aucun



Durée :

21 heures - 3 jours



Châlons en Champagne,
Charleville-Mézières,
Pont-Sainte-Marie
Chaumont,



Inter-entreprise : 945 € HT/
personne ou intra-entreprise
1200 € HT
*pris en charge à 100 % si
vous êtes adhérents Akto*

Pour nous contacter :
commercial@almea-formations.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable à l'issue de la formation :

- Proposer et produire une offre de snacking sandwich froid ou chaud et burger originaux
- Les différents process techniques, l'élaboration des préparations de base.
- Réaliser des recettes créatives de tapas et petites bouchées apéritives et dinatoires incluant les techniques de production pour gagner en efficacité et créativité
- Les différentes filières d'approvisionnement en fonction du rapport qualité/prix.
- Le choix d'un assortiment équilibré dans les différentes familles de produits et son évolution en fonction de la saisonnalité.
- L'organisation du travail, la mise en place et la gestion du temps.
- Connaître et respecter les règles d'hygiène

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Formation essentiellement basée sur l'expérience par la pratique
- Organisation et lecture de fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PROGRAMME DE FORMATION :

• Les sandwiches

- > Présentation des différents types de pains
- > Savoir les adapter aux recettes de sandwiches
- > Les sauces de base
- > Les cuissons de base (oeufs, poulets, légumes...)
- > Élaborer des sandwiches froids ou chauds
- > Techniques de mise en place dans le cadre d'une organisation claire pour un service « gagnant »
- > Les produits semi élaborés et leur utilisation
- > Dressage et présentation

- **Tapas et petites bouchées**

- > Wrap de tartare de boeuf asiatique
- > Wrap de tartare de poisson fumé
- > Crackers à l'huile d'olive et graines
- > Gougères au chorizo et curcuma
- > Tempura de gambas
- > Tempura de légumes
- > Macaron salé en sucette curcuma et chèvre
- > Bonbon de lapin pané aux pistaches
- > Mini cakes salés

- **Notions HACCP**

Remise d'une attestation de formation