UMIH Formation devient

AKTIVÉO FORMATION

La recette du succès !

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.aktiveoformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

SNACKING

ACQUÉRIR DES TECHNIQUES DE BASE SIMPLES NÉCESSAIRES À L'OUVERTURE D'UNE SANDWICHERIE

PUBLIC : La formation s'adresse aux entreprises qui souhaitent proposer une offre de snacking

PRE-REQUIS : Avoir les connaissances de base en cuisine

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants maîtriseront :

- Les différents process techniques, l'élaboration des préparations de base.
- 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

MÉTHODE :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations Méthode active et participative En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation.

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.aktiveoformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

INTRODUCTION ET CADRAGE DE LA FORMATION

- Présentation formation (organisation, objectif, test de positionnement)

L'UTILISATION DE FICHES TECHNIQUES

- Expliquer et montrer l'organisation et lecture des fiches techniques

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- Hygiène et sécurité alimentaire : rappel norme HACCP, chaîne du froid, transport et maintien en température, hygiène en production-zones propres/sales, tenue et gestes

DESCRIPTIF DE LA RESTAURATION SNACKING, NOMADE DITE RAPIDE

- Les offres snacking, la commercialisation, les emballages de vente, le stockage des produits, la législation, le matériel utilisé, les garnitures, les condiments, les sauces, les différents pains et support, contrôle et identification des marchandises

REALISATION DE GARNITURES SANDWICHES FROIDS ET CHAUDS & LES BURGERS

- Réalisation de recettes de sandwichs traditionnels et spéciaux, & de burgers en utilisant les bons condiments

REALISATION DE RECETTES DANS LE CONCEPT « PRET A MANGER »

- Mise en pratique, réalisation de soupes chaudes et froides, smoothies, jus frais, réalisation de salades composées, salades protéinées, salades vg et végan
- Mise en pratique, Réalisation de sandwichs classiques sur pain et club, Réalisation de sandwichs du monde type bagels, burger, buns, Wraps, foccacia, panini
- Réalisation de desserts adaptés à la consommation sur place et « à emporter », Adapter les emballages conformes à la vente « à Emporter » et consommation sur place

SYNTHESE ET CONCLUSION

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en cuisine