

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

<i>SNACKING</i>
Domaine : Cuisine
Durée en heures et en jour : 2 Jours soit 14 heures
Modalité de la formation : <i>présentiel</i>
Public cible : <i>Personnel de laboratoire « pâtissier boulanger »</i>
Nombre de personnes min et max : 1 à 6

Objectifs :

Le sandwich est une valeur sûre qui permet la progression du chiffre d'affaires en boutique. Cette formation propose de réaliser des recettes de sandwiches et quiches, des nouvelles créations qui permettent de se démarquer de la concurrence.

Programme :

Création et fabrication d'une gamme de produits tendances - Présentation de la vitrine et mise en valeur

- Le hot dog
- Le croque-monsieur
- Les salades
- Les burgers
- Le club
- Le sandwich à l'Italienne
- Les sandwiches baguette
- Le panini (salé, sucré)
- Les pâtes - Les sauces
- Les quiches
- La bruschetta Les types de pain : Classiques et aromatiques

Fiches recette des fabrications

Fiche prix de revient

Prérequis :

Travailler en production culinaire

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Démonstrations et application en laboratoire : les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
Dégustation et analyse de ses productions Apports théoriques et technologie appliquée



La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective.

Modalités d'évaluation des connaissances : QCM, attestation de fin de stage...

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.

Lieu de la session : SUR SITE CLIENT