



MODULE SNAKING - atelier culinaire et informations pratiques



14 heures soit 2 jours

PUBLIC

**Chef d'entreprise / Salarié /
Porteur de projet**

PREREQUIS

Aucun

DUREE

14 heures soit 2 jours

HORAIRES

8h30 - 12h / 13h - 16h30

DATE ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT

**Un chef cuisinier maîtrisant la
cuisine traditionnelle, la street
food et le snacking.**

TARIF

945€

LIMITE EFFECTIF

De 4 à 9 participants

DÉLAIS D'ACCÈS

**De 15 jours à 2 mois en
fonction du financement
demandé.**

QUALITE ET SATISFACTION *

Note qualité globale

% satisfaction des stagiaires

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Appréhender les classiques de la Street Food internationale afin de diversifier votre offre
2. Savoir créer une offre visant le meilleur rapport qualité / temps d'exécution / prix de vente
3. Savoir mettre en valeur esthétiquement vos produits selon votre concept
4. Maîtriser techniques et méthodes afin de pouvoir décliner votre offre dans tous les points de vente tout en optimisant productivité et rendement

METHODE PEDAGOGIQUES

- ✓ Formation pratiques dans une cuisine pédagogique entièrement équipée pour le snacking
- ✓ Support utilisé : des documents distribués tout le long de la formation
- ✓ un livret de formation remis à chaque stagiaire et mis à disposition par mail à la suite de la formation

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- ✓ Feuilles de présence et certificat de réalisation
- ✓ Questions écrites (QCM) en cours et en fin de formation
- ✓ Analyse critique des productions
- ✓ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
- ✓ Remise d'une attestation individuelle de fin de formation
- ✓ Evaluation du transfert des acquis à M+3

* Nouveau programme



CONTENU DE LA FORMATION

- Création de recette incontournables et originales du snacking international. Liste non exhaustive : bagels, burgers, sandwiches base viennoiserie , salades, buddha bowls, tartes, petits plats chauds...
- Le choix des fournisseurs et des matières premières de qualité
- La création de son menu/ carte
- La réglementation des étiquettes
- Calculer son prix de revient/taux de marge brute
- Savoir travailler autour du goût, des textures et de l'esthétique
- Le packaging
- Mise en scène des produits et arts de la table



Le snacking rassemble de nombreux univers liés par trois maître-mots : Rapidité / Qualité / Prix

MODALITES POSSIBLES :

Formation intra- entreprise

Formation inter entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).

Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.

La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap

Date: en fonction des disponibilités des salariés.

Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

Le programme peut être **adapté** au contexte et modifié en fonction des attentes.

ORGANISATION POSSIBLE:

En présentiel
 En distanciel

En présentiel
 En distanciel

RYTHMES POSSIBLES:

En continu
 En discontinu

En continu
 En discontinu



En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445



COMMENT FAIRE FINANCER SA FORMATION



VOTRE OPCO PEUT VOUS AIDER A FINANCER VOS FORMATIONS CHEZ HELLO ACADEMIE

La liste des 11 OPCO classés selon le secteur d'activité :

- Culture, tourisme, industrie créatives, médias, loisirs, sport : AFDAS
- Services financiers, assurances et conseil : ATLAS
- Cohésion sociale : Uniformation
- Entreprises à forte intensité de main d'œuvre : AKTO
- Agriculture, pêche, agroalimentaire : OCAPIAT
- Interindustriel : Opco 2i
- Construction : ConstructyS
- Mobilités : Opco Mobilités
- Entreprises de proximité : Opco EP
- Santé : Opco Santé
- Entreprises du Commerce : Opcommerce

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :



0692 988 445



helloacademie@gmail.com



Du Lundi au Vendredi 8h00 - 17h



www.helloacademie.re