



MODULE SNAKING - atelier culinaire et informations pratiques



21 heures soit 3 jours

PUBLIC

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

PREREQUIS

Aucun

DUREE

21 heures soit 3 jours

HORAIRES

8h30 -12h / 13h-16h30

DATE ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT

**Larissa JUDE, cheffe et
formatrice, maîtrisant la cuisine
traditionnelle, la street food et
le snacking.**

TARIF

**1470 € avec dispositif de prise
en charge ou 882 € sur fonds
propres**

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 : 9,3/10

100 % satisfaction des stagiaires

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Appréhender les classiques du snacking international 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 point de vente tout en optimisant productivité et rendement

METHODE PEDAGOGIQUES

- ✓ Formation entièrement pratique 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

*

- Nombre de session : 4
- Nombre de participants: 25



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





MODULE SNAKING - atelier culinaire et informations pratiques

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



www.helloacademie.re

Le Projet de Transition Professionnelle (ex CIF)

SALARIÉS

RECONVERSION



Le Projet de de Transition Professionnelle (PTP) , est un dispositif de financement de la formation. Adapté pour le financement d'une formation en transition professionnelle comme la création d'une entreprise, il vous sera utile pour mener à bien votre projet d'entrepreneuriat. <https://www.transitionspro-reunion.fr/>

L'Aide Individuelle à la Formation (AIF)

DEMANDEUR D'EMPLOI



Au chômage inscrit auprès de France Travail, vous avez à tout moment la possibilité de suivre une formation qualifiante pour accéder au marché de l'emploi. Il n'est pas nécessaire d'être indemnisé pour prétendre à cette aide. Renseignez-vous auprès de France Travail

Les OPCOS

SALARIÉS

Une fois l'adhésion à l'**OPCO** correspondant à votre société terminée, **le chef d'entreprise peut** entreprendre les démarches pour réaliser le **financement** des formations des salariés. Après avoir envoyé le programme et la convention de formation, l'OPCO vous renvoie un accord de prise en charge à remettre à l'organisme de formation.

LA LISTE DES 11 OPCOS



L'Accompagnement Formation Réussite Région (AF2R)

DEMANDEUR D'EMPLOI



Eligible pour les demandeurs d'emploi résidant à La Réunion depuis plus d'un an, le dispositif offre une prise en charge potentiellement à 100% en fonction du montant de la formation (voir les plafonds spécifiques). Non applicable aux actifs, fonctionnaires indemnisés et bénéficiaires du RSA. Pour plus d'informations et conditions détaillées, visitez le site de la région réunion.



COMMENT SE FAIRE REMBOURSER SA FORMATION

Le FAFCEA

CHEF ENTREPRISE

ARTISAN

Le FAFCEA concerne spécifiquement : les chefs d'entreprise non salariés exerçant une activité artisanale ; les conjoints collaborateurs ou associés. Si votre entreprise est à jour de sa contribution vous pouvez demander une prise en charge financière de vos formations. Attention: dossier à déposer avant la formation

<https://www.fafcea.com/je-depose-ma-demande/>



FAF AGEFICE

CHEF ENTREPRISE

REGISTRE DES COMMERCE ET SOCIÉTÉS

AUTOENTREPRENEUR

Afin d'être éligible au dispositif, vous devez tout d'abord vérifier que vous êtes bien ressortissant de l'AGEFICE en vous référant à votre attestation URSSAF concernant la Contribution à la Formation Professionnelle (CFP), et vous devez être à jour de votre cotisation. La demande doit être faite au préalable et transmise au moins 1 mois avant le début de l'action de formation.

<https://communication-agefice.fr/>



VIVEA

AGRICULTEUR

CONJOINTE COLLABORATRICE

Chaque agriculteur dispose au maximum de 3 000 € de prise en charge par an pour se former. Pour pouvoir bénéficier d'un financement de VIVEA (hors congé formation), le stagiaire doit nécessairement :

- être contributeur VIVEA,
- être à jour de sa contribution formation,
- être en activité.



PLUSIEURS AUTRES DISPOSITIFS DE PRISE EN CHARGE EXISTENT.

VOIR VOTRE CONSEILLER



www.helloacademie.re