v2-10/2026

MODULE SNACKING - atelier culinaire et informations pratiques

PUBLIC

Chef d'entreprise /Salarié / Porteur de projet

PRÉREQUIS

Avoir un projet professionnel en lien avec la formation

DUREE

21 heures soit 3 jours

HORAIRES

9h à 12h et 13h à 17h

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT(S)

Larissa JUDE, cheffe et formatrice
Elodie COTTE, ingénieure agroalimentaire, consultante pour les métiers de bouche

TARIF

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

LIMITE EFFECTIF

De 4 à 9 participants

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 immersive en cuisine pédagogique : approche principalement pratique avec mise en application directe des techniques de snacking.**

✅ **Courtes sessions théoriques quotidiennes : transmission des informations pratiques via supports vidéoprojetés (présentations, vidéos, photos).**

✅ **Supports de formation :**

- **Documents distribués tout au long de la formation**
- **Quiz et exercices d'application au format papier**
- **Livret de formation remis à chaque stagiaire et envoyé par mail après 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 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 à froid à M+3**

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

MODULE SNACKING - atelier culinaire et informations pratiques

- **Création de recette incontournables et originales du snacking international.**

Liste non exhaustives : bagels, burgers, sandwiches base viennoiserie , salades, buddha bowls, tartes, petits plats chauds…

- La restauration hors foyer et tendances actuelles
- Le marché réunionnais du snacking
- Les condiments (sauces, vinaigrettes, chutneys...)
- Réglementation et fournisseurs
- Introduction au calcul du coût de revient
- Les ratios financiers
- Préparation et cuisson des viandes et poissons
- Cuisson du riz à sushi
- Pâtisserie à emporter
- Le parcours client et le visuel merchandising
- La création de son menu/ carte
- Savoir travailler autour du goût, des textures et de l'esthétique
- Assemblage et packaging
- Mise en scène des produits et arts de la table

DELAI D'ACCÈS

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

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,6 / 10
Note atteinte des objectifs: 3,7 / 4
Note reussite examen: n/a

Nombre de session: 6
Nombre de participant: 40
De avril 2025 à avril 2026

MODULE SNACKING - atelier culinaire et informations pratiques

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise	✅ Formation inter-entreprise
Une session organisée pour les salariés d'une entreprise. Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion. Date: en fonction des disponibilités des salariés. Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.	Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning). La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✖ En distanciel ✅ En présentiel	✅ En présentiel ✖ En distanciel

RYHTMES :

✅ 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

MODALITES INSCRIPTION

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

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/