

Objectifs: Développer une gamme de snacking de qualité.
Réaliser de nouvelles recettes et confectionner des sandwich, burgers, salades...

Public: Tout professionnel de restauration qui désire proposer des produits en restauration rapide ou en snacking

Accessibilité : tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap : referenthandicap@formalyon-conseil.fr

Prérequis: Connaissances des bases de techniques culinaires
Connaissance et mise en application des règles d'hygiène en cuisine

Formateur: Formateur indépendant titulaire d'un diplôme en cuisine et expérimenté dans le domaine de la cuisine

Délais d'accès: Formation accessible toute l'année en intra-entreprise.
Délai d'accès moyen constaté 1 mois.
Dates de formation à définir avec le formateur.

Durée: 24 heures (3 jours)

Horaires: 8h/12h -14h/18h

Lieu de la formation: Sur site (voir moyens techniques)

Tarif: A partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

Mail : contact@formalyon-conseil.fr
Réponse sous 48 h

Le prêt à manger

- Réaliser des plats de l'entrée au dessert
- Préparer des soupes et salades originales
- Elaborer des recettes de sandwichs traditionnels et spéciaux

La pratique des supports de cuisson

- Savoir utiliser les différents supports de cuissons en fonction de recettes réalisées
- Grill
- Plancha
- Presse à sandwich
- Toaster

Connaissance des tendances actuelles

- Connaître les tendances de consommation et d'équilibre alimentaire
- Appliquer la législation en vigueur sur l'étiquetage ainsi que la conservation
- Proposer une présentation et un dressage pratique et original
- Mettre en place un livret de recettes en tenant compte des tendances et saisons

Mise en pratique et production

- Réaliser différentes recettes de snacking :
- Sandwiches baguette ou à l'italienne
- Pâtes
- Club sandwich
- Croque monsieur, croque madame
- Hot Dog
- Burger
- Panini
- Quiches

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** Support pédagogique fourni par le formateur remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. Les stagiaires réalisent eux même les recettes à l'aide du formateur. Dégustation et autocritique de chaque recette. . La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
 - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;
 - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
 - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires