

SNACKING - PERFECTIONNEMENT

Objectifs

- Créer et réussir un concept Snacking
- Elaborer, innover et développer une gamme de sandwich chauds/froids originaux
- Elaborer, innover et développer une gamme de salade healthy et gourmandes
- Proposer des formules déjeuner à consommer sur place ou à emporter
- Réaliser des sauces originales et déclinables
- Réaliser différents types de pain
- Gérer l'organisation de ses équipes pour la fabrication et la mise en place des produits finis
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

Contenu pédagogique

Initiation

- Les enjeux d'une bonne gestion
- Analyse de l'environnement et des offres concurrentes
- Formule déjeuner : Intérêts sociaux économique et attentes clients
- Définition et enjeux d'une fiche technique

Circuits de distribution et choix des produits

- Déterminer la politique d'approvisionnement du restaurant (qualité/prix/ livraison/ délais de livraison)
- Mise en concurrence et sélection des fournisseurs en catégorisant les besoins (Viandes, légumes...)
- Etude du tableau de saisonnalité des produits

Choix des recettes et réalisation des fiches techniques

La fabrication des pains

- Les différents pétrissages
- Pointage et division
- Les différents façonnages
- Apprêt et enfournement
- Connaissance et maîtrise des différentes cuissons

Réalisation de garnitures et sauces originales

Organisation et mise en place

- Formation des vendeuses à la préparation des snacks
- Réalisation d'un rétroplanning « Répartition des tâches »
- Montage de la vitrine et théâtralisation de l'offre

Communication de l'offre

- Choix et présentation du support de communication
- Choix d'intitulés cohérents, complets et vendeurs

PUBLIC



Personnel de cuisine
et de boulangerie

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis