

# SNACKING

## Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Décliner une gamme de snacking mettant en œuvre des produits de qualité à faible coût d'achat
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

## Contenu pédagogique

### Produits, approvisionnement, portions et grammages

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat
- Connaissance des portions et grammages
- L'utilisation de produits classiques et d'assemblage

Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

### Maitrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation

- Maitrise des techniques de préparation culinaire
- Maitrise des assaisonnements et des condiments
- Maitrise des techniques de cuisson : grill, plancha, presse à sandwiches et toaster
- Connaissance des tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts
- Maîtrise de la conservation, de la législation en vigueur et de l'étiquetage du prêt à manger
- Présentation et dressage original par les contenants et emballages

### Présentation d'une déclinaison de recettes attractives

### Réalisation des recettes dans le concept du prêt à manger

### Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

## 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