

1. Public cible et prérequis

Public : Ensemble du personnel de cuisine/boulangerie (Chef de cuisine, Sous-chef, Chef de partie, Second de cuisine, Cuisinier, Commis de cuisine, Artisan boulanger, Boulanger).

Prérequis : Aucun.

2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Sélectionner et acheter les matières premières
- 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

3. Description de la formation

3.1 Rappel

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

3.2 La fiche technique

- Définition et enjeux
- Création d'une fiche technique en 5 grandes étapes
- Création des fiches techniques des recettes sélectionnées
- Calcul des marges, coûts de revient et prix de vente

3.3 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

3.4 Choix des recettes à appliquer et réalisation des fiches techniques

- Sandwich
- Salades
- Snack
- Pizza
- Quiches et tartes

3.5 La fabrication des pains

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

3.6 Réalisation de garnitures et sauces originales

- Les associations gagnantes
- Travailler les légumes de saison
- Les différents assaisonnements
- Cuisson et préparation des viandes pour une consommation à froid
- Création de sauces légères et Healthy

3.7 Finalisation des recettes

- Bagel au Kiwi et saumon Fumé
- Sandwich Copa et pesto Rosso
- Sandwich Scandinave à l'aneth
- Wrap poulet, avocat, boursin
- Mâche au jambon d'Auvergne, figue et cantal
- Rémoulade de petits pois, Craisin, Cranberries séchées et Pomelos
- Salade de concombre Asiat

3.8 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

3.9 Communication de l'offre

- Choix et présentation du support de communication
- Choix d'intitulés cohérents, complets et vendeurs
- Calcul des marges et prix de vente à la pièce et au menu
- Méthode de vente et argumentaire

4. Modalités techniques et pédagogiques

- Exposé théorique
- Echange d'expériences et réponse aux questions
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

5. Profil du formateur

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le responsable de la formation

8. Sanction de la formation

Une attestation individuelle de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation.

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 3 jours (24 heures) - Ce programme est également adaptable sur 2 Jours.

Horaires : Selon convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : En intra ou en Inter-entreprises

Lieu de la formation : Au sein de vos locaux

Nombre de participants minimum et maximum : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Délai d'accès à la formation : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.