

SNACKING - (Mod. N° 7)

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 (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

3. Contenu pédagogique

Jour 1 (8 heures) :

- **3.1 Introduction au snacking**
 - Accueil et présentation
 - Evaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. Positionnement et attentes des stagiaires
- **3.2 Sélection et préparation des ingrédients pour le snacking**
 - Expliquer les critères de sélection des ingrédients pour les snacks.
 - Présenter les différentes techniques de préparation des ingrédients (cuisson, découpe, marinade, etc.).
 - Sensibiliser à la qualité et à la fraîcheur des ingrédients.
- **3.3 Création de recettes de snacks**
 - Apprendre à concevoir des recettes équilibrées et attractives pour le snacking.
 - Présenter des exemples de recettes de snacks populaires.
 - Mettre l'accent sur la créativité et l'innovation dans la conception de snacks.

Jour 2 (8 heures) :

• 3.4 Présentation et mise en valeur des snacks

- Expliquer les techniques de présentation et de mise en valeur des snacks.
- Présenter les différentes options d'emballage et de conditionnement des snacks.
- Sensibiliser à l'importance de l'étiquetage et de la communication visuelle pour les snacks.

• 3.5 Gestion de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

- Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité dans la préparation des snacks.
- Expliquer les procédures de nettoyage et de désinfection des équipements.
- Sensibiliser à la gestion des allergènes et à la prévention des contaminations croisées

• 3.6 Dégustation et évaluation des snacks

- Organiser une dégustation des snacks préparés pendant la formation.
- Évaluer les saveurs, la texture et la présentation des snacks.
- Encourager les participants à partager leurs commentaires et leurs impressions.

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

4. Modalités techniques et pédagogiques

4.1 Les modalités 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

4.2 Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

4.3 Le matériel utilisé

- Supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard.
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

4.4 Les documents remis aux participants

- Copie du support pédagogique

VOXIA

Organisme de formation déclaré auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône - NDA 93 13 12030 13 - SIRET 484 571 138 00052
81 route des 3 Lucs – 13012 Marseille - 04.88.60.2019 – delphine@welcomechef.fr

PG – Version 1 – 03.11.2022

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 (cas pratiques, jeux de rôle)
- 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 Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Voxia et le responsable de la formation

8. Sanction de la formation

Un certificat de réalisation et d'assiduité sera remis à chaque stagiaire en fin de formation.

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 2 jours (16 heures) – Ce programme est également adaptable sur 3 ou 4 jours

Horaires : Selon convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : Intra ou 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.

VOXIA

Organisme de formation déclaré auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône - NDA 93 13 12030 13 - SIRET 484 571 138 00052
81 route des 3 Lucs – 13012 Marseille - 04.88.60.2019 – delphine@welcomechef.fr

PG – Version 1 – 03.11.2022