

SMART & COM FORMATION

PERFECTIONNEMENT SNACKING

PUBLIC : Tout public adulte avec projet professionnel au sein du commerce BOULANGERIE-PÂTISSERIE-TRAITEUR-RESTAURANT.

OBJECTIFS :

- Créer et réussir un concept snacking,
- Elaborer, innover et développer une gamme de sandwiches chauds et froids.

PROGRAMME :

- Le matériel de fabrication, petits matériels et autres,
- Les différents types de pains (classique-d'antan-moelleux-aromatiques),
- Fiches recettes de fabrication,
- Présentations des vitrines (attractivité),
- Stratégie tarifaire : merchandising de séduction et de gestion,
- L'organisation de l'équipe,
- Les règles d'hygiène et la traçabilité des produits.

CONDITIONS DE REALISATION :

- Apports théoriques et formation-action : le stagiaire réalise ses productions,
- Travaux dirigés et démonstration des pratiques professionnelles dans le laboratoire,
- Dégustations et analyses critiques par les salariés des productions réalisées.

DUREE : 2 jours soit 16h en intra entreprise.

FORMATEUR/TRICE :

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement, fiche d'évaluation de formation.