

SMART & COM FORMATION

LES SANDWICHES-SNACKING

OBJECTIFS : Acquérir des techniques de base simples nécessaire à l'ouverture d'une sandwicherie.

PUBLIC : La formation s'adresse à toute personne qui manifeste la motivation de travailler dans une sandwicherie et toute personne ayant des besoins précis sur le thème abordé.

PRE-REQUIS : Aucun.

A l'issue de cette formation, les participants maîtriseront :

- Les différents process techniques, l'élaboration des préparations de base,
- Les différentes filières d'approvisionnement en fonction du rapport qualité/prix,
- Le choix d'un assortiment équilibré dans les différentes familles de produits et son évolution en fonction de la saisonnalité,
- L'organisation du travail, la mise en place et la gestion du temps.

CONTENU :

- Présentation des différents types de pains,
- Savoir les adapter aux recettes de sandwiches,
- Les sauces de base
- Les cuissons de base (œufs, poulet, légumes...),
- Elaborer des sandwiches froids ou chauds,
- Techniques de mise en place dans le cadre d'une organisation claire pour un service « gagnant »,
- Les produits semi élaborés et leur utilisation
- Notions HACCP,
- Dressage et présentation.

DUREE : 2 jours.

MOYENS PEDAGOGIQUES : Mises en application.

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.



SMART & COM FORMATION 22 rue des Potières 56350 SAINT JEAN LA POTERIE

06.76.89.97.19 chantal.canovas@orange.fr

N° SIRET 39508641600058 - Code APE 8559A - DA 53560908256 – Référencé DATADOCK

Certification AFNOR NF service GREF BRETAGNE