



FICHE PÉDAGOGIQUE : SAVOIR PREPARER LES SANDWICHES

Intitulé de la formation : Les Sandwichs – Snacking

Organisme : SMART AND COM FORMATION – NDA : 53560908256

Objectifs pédagogiques

Acquérir les techniques de base nécessaires à l'ouverture et à la gestion d'une sandwicherie.

Élaborer des préparations variées et équilibrées adaptées aux besoins des clients.

Mettre en place une organisation de travail efficace, respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Compétences visées

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

Réaliser différents types de sandwichs froids et chauds.

Adapter les pains, sauces et garnitures en fonction des recettes.

Appliquer les cuissons de base (œufs, poulet, légumes...).

Mettre en place une organisation de travail claire et performante.

Respecter les règles d'hygiène et les notions HACCP.

Présenter et valoriser les produits pour la vente.

Public concerné

Toute personne souhaitant travailler dans une sandwicherie.

Porteurs de projet dans le secteur du snacking.

Professionnels de la restauration souhaitant diversifier leur offre.

Prérequis

Aucun prérequis technique ou diplôme exigé.

Motivation à apprendre les bases de la restauration rapide/snacking.

Contenu de la formation

Découverte des différents pains et leurs usages.

Élaboration de sauces de base.

Cuissons de base (œufs, poulet, légumes).

Réalisation de sandwichs froids et chauds.

Utilisation de produits semi-élaborés.

Organisation de la mise en place et gestion du temps.

Techniques de dressage et présentation.

Notions essentielles d'hygiène alimentaire et HACCP.

**Durée et organisation**

Durée : 2 jours – 14 heures.

Lieu : Sur site (intra-entreprise) ou en interentreprise.

Horaires types : 9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00.

Modalités : Alternance d'apports théoriques et de mises en pratique.

Méthodes et moyens pédagogiques

Démonstrations pratiques et mises en application.

Études de cas, QCM et exercices.

Support de formation remis aux stagiaires.

Formateur

Formateur expert en métiers de bouche, spécialisé en snacking et restauration rapide, possédant une expérience significative.

Dans le cadre de la démarche qualité, le formateur communique annuellement les actions mises en place ou les formations suivies contribuant au développement de ses compétences.

9. Conditions de réalisation

Formation réalisable en intra (dans l'entreprise) ou en interentreprises.

Poste de travail et matériel nécessaires fournis par l'entreprise ou par l'organisme de formation.

Documents fournis

Attestation de formation.

Questionnaire de satisfaction.

Support de cours formation et documentations diverses.

Modalités et délais d'accès

La formation est réalisée en intra ou interentreprises.

Le parcours avant l'entrée en formation est formalisé : de la demande d'information à l'entrée en formation, le délai ne peut excéder trois mois.

Les dates sont communiquées dès la demande d'information.

Les délais d'accès sont précisés dans les Conditions Générales de Vente.

Modalités d'évaluation

Exercices pratiques et mises en situation tout au long de la formation.

Évaluation formative continue (exercices pratiques).

Évaluation à chaud (questionnaire de satisfaction).

Évaluation à froid (questionnaire de suivi post-formation).

**Validation et sanction**

Attestation de fin de formation remise à chaque participant
(conformément à l'article L.6353-1 du Code du travail).

Suivi administratif

Feuille d'émargement signée par demi-journée.
Attestation assiduité en fin de formation.
Fiche d'évaluation de formation.
Transmission des documents au financeur si nécessaire.

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Un entretien préalable permet d'identifier les besoins d'adaptation.
Réfèrent handicap : 06 76 89 97 19.

Tarif

Tarif établi sur devis en fonction des besoins de l'entreprise ou du participant.