

AGIPLUS FORMATION

3 village vieille-roche

56130 CAMOEL

Email: annelaure.agiplus@gmail.com

Tel: 0987360581



Formation snacking

Découvrir l'univers du snacking et la mise en place d'une offre de restauration rapide

Durée: 21.00 heures

Profils des stagiaires

- Tout public

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

Perfectionnement, élargissement des compétences

- Acquérir les connaissances des différents produits des cartes de l'offre snacking et adapter l'emballage et le packaging
- Connaître et utiliser le matériel de la production en restauration rapide et snacking .
- Maîtriser les techniques de préparation de la restauration rapide et du snacking
- Créer des garnitures classiques et originales avec des produits frais ou en valorisant des produits semi élaborés.

Contenu de la formation

false

- La démarche, l'offre commerciale
- L'accueil client en restauration rapide
- Les différentes propositions en rapide et snacking
 - Les salades classiques et tendances.
 - Les sandwichs avec pains classiques, spéciaux, chaud et froid.
 - Les différentes tartes.
 - Les spécialités Italiennes (Pizzas, Bruschetta, pâtes,).
 - Les desserts classiques et tendances
- La mise en place et la production
 - Le stockage des produits
 - La mise en place
 - Techniques de travail
 - La sécurité et le nettoyage

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Moyens pédagogiques et techniques

AGIPLUS FORMATION

3 village vieille-roche

56130 CAMOEL

Email: annelaure.agiplus@gmail.com

Tel: 0987360581



- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Formation présentielle

Maitrise des bases du snacking