

REALISER LA PRODUCTION SNACKING



Programme R09

FORM' ACTIONS
FORMATIONS CONSEIL BUREAU D'ETUDES

0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

La production snacking ou ventes à emporter pour des convives de plus en plus exigeant, avec un choix multiple de préparations distinctes, intégrant les nouvelles habitudes de consommation devient de plus en plus complexe. En effet, il faut mener de front la production, la gestion des coûts, le respect de la démarche HACCP et la réduction des volumes de déchets. Cela implique tous les acteurs de la cuisine, depuis le chef jusqu'au plongeur. Il est nécessaire d'organiser et de gérer dès la conception des gammes afin de garantir une prestation optimale.

 3 jours soit 21 h en présentiel



Personnel de cuisine et encadrement

 Compréhension du français à l'oral et à l'écrit.

OBJECTIFS :

Acquérir les capacités techniques pour réaliser la production de denrées destinées à la vente à emporter « snacking » dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

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

- ✓ Améliorer les préparations culinaire de son atelier
- ✓ Respecter les principes d'hygiène liés à la fabrication des préparations culinaires snacking dans le cadre d'une démarche HACCP.
- ✓ Gérer ses productions en tenant compte des règles d'hygiène, de l'objectif de réduction des déchets et de son temps.
- ✓ Intégrer dans les préparations culinaires de nouvelles saveurs et de nouveaux ingrédients

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Formation orienté sur la pratique permettant la réalisation de production snacking intégrant les attentes des convives concernant les protéines végétales et la réduction des déchets.

MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

APPORTS THÉORIQUES

- Règles d'hygiène élémentaire
 - ✓ Hygiène corporelle (mains)
 - ✓ Hygiène du linge
 - ✓ Hygiène des locaux
 - ✓ Hygiène des préparations

- **Microbiologie alimentaire**
 - ✓ Conditions de vie et de survie des micro-organismes
 - ✓ Critères de contamination et de prolifération
 - ✓ La reproduction microbienne : facteurs influents et vitesse

- **Les nouvelles obligations : nature/impact/calendrier**
 - ✓ Les denrées : produits durables et produits issus de l'agriculture biologique
 - ✓ La diversification des protéines
 - ✓ La communication et la transparence
 - ✓ Le commerce équitable
 - ✓ Les produits générateurs de déchets
 - ✓ La lutte contre le gaspillage alimentaire
 - ✓ Les nouvelles recettes végétariennes
 - ✓ Les nouveaux emballages

APPORTS PRATIQUES

L'ensemble des stagiaires participe aux productions de chaque atelier afin de connaître les tâches, fonctions et rôles de tous.

- **Atelier vente à emporter**
 - ✓ Réalisation, conditionnement et décoration de salades
 - ✓ Réalisation de sandwiches
 - ✓ Réalisation de wraps et autres préparations snacking
 - ✓ Intégration des protéines végétales dans les préparations à emporter
 - ✓ Réalisation de desserts à bases de fruits
 - ✓ Réalisation de desserts à bases de lait

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expérience

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Exercices pratiques
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- Méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées
- Mise en œuvre pratique au sein de la cuisine de l'établissement

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Quizz Pré et Post formation
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation

TARIF :

Nous contacter

Date de mise à jour : 15/10/2023