

PROGRAMME DE FORMATION SNACKING SUCRÉ SALÉ



Objectifs : Décliner une gamme de snacking mettant en œuvre des produits de qualité

Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente
Perfectionner les techniques de fabrication

Public : Toute personne voulant apprendre à réaliser une nouvelle gamme de snacking.

Partie 1 : La Théorie

- Appréhender les techniques de fabrication, de cuisson et de garnissage.
- Stimuler votre créativité et le renouvellement.
- Appréhender les portions, connaître les conseils "équilibre".
- Veille sur la conservation, la législation en vigueur et sur l'étiquetage du prêt-à-manger.
- Présentation et dressage original par les contenants et emballages.
- Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Veille sur la conservation, la législation en vigueur et sur l'étiquetage du prêt à manger.
- Les apports caloriques.

Partie 2 : La pratique

- Création d'un éventail de gâteaux et petits fours en adéquation avec la saison (sucré, salé).
- Réalisation d'un assortiment de macarons, aux parfums classiques et plus audacieux.
- Desserts à l'assiette (truffe glacé amande, tartelette...).
- Gâteaux et entremets (triskèle pomme, millefeuille banane passion).
- Présentation des réalisations, leur mise en valeur à l'assiette et à emporter.
- Montage / Dressage.
- Crèmes, pâtes, garniture...
- Tartines garnies salées - Sandwichs chauds ou froids - Verrines pour apéritif ou déjeuner - Petits fours salés.

Durée : 2 jours - 14 heures

Pré Requis : Avoir des notions en cuisine.

Modalités techniques et pédagogiques :

Démonstrations des pratiques professionnelles, les participants réalisent eux-mêmes les recettes. Apports théoriques et techniques autour de recettes très concrètes. Dégustation et critique à chaque réalisation. Transmission des bons gestes. Remise d'un support complet des recettes réalisées à chaque participant.

Modalités de suivi de l'exécution et d'évaluation du dispositif :

- Feuille d'émargement.
- Questionnaire de satisfaction.
- Exercices d'évaluation tout au long de la formation et synthèse en fin de journée.

Sanction de stage :

- Attestation de fin de formation.

Modalités d'encadrement : Cette formation est assurée par un expert dans son domaine... Diplômé(e), Expérimenté(e)...

Effectif : 10 personnes

B AND B PERFORMANCE

Siège Social : 57 Boulevard de Verdun 94120 Fontenay Sous Bois.

Tel : 09 51 51 18 74 - Fax : 09 56 51 18 74 – Tel Commercial: 06 62 30 53 60.

<http://www.bandbperformance.fr>

Siret N°519 061 311 00022 Code NAF 7022Z. Enregistré sous le n°11-94-07763-94 auprès de la préfecture de la région Ile de France