

Programme



Connaissances et travail sur les pâtisseries : (2 heures)

- La compréhension d'un mode opératoire et des termes culinaires
- Le travail des produits frais, surgelés ou prêt à cuire
- Les classiques en pâtisserie revus pour une consommation sur le pouce

L'organisation du travail pour optimiser son temps: (2 heures)

- Savoir utiliser les méthodes en mise en place, organisation d'envoi et régénération
- La connaissance du matériel et son utilisation
- Le planning de production

Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de développer le chiffre d'affaires de son établissement en proposant une offre snacking.

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2



Objectifs pédagogiques

- Proposer et produire une offre de snacking, sandwich froid ou chaud et burgers originaux à partir de produits frais
- Optimiser et connaître les règles de présentation des produits pour favoriser la vente
- Décliner une gamme de snacking mettant en œuvre des produits de qualité.



Identification des produits snacking : (2 heures)

- Tartes salées
- Tartines garnies salées
- Salades
- Sandwichs chauds ou froids avec différentes sortes de pain
- Croques, hot dog
- Feuilletés garnis salés
- Gratins, plats cuisinés
- Verrines pour apéritif ou déjeuner



Sélection des matières premières et matériel : (1 heure 30 min)

- Spécificités et nécessités du matériel pour produire du snacking
- Diversité de produits
- Comment utiliser au maximum des produits frais pour une offre de qualité
- Respect des ratios et de fiches techniques



Fabrication des produits snackings: (5 heures)

- Création de sandwich innovant en goût, apparence, textures
- Mélange du liquide au solide : gaspacho, soupe, smoothie, salades, tartes



Les différents formats et diverses présentations : (1 heure 30 min)

- Mettre en valeur sa vitrine et présenter le jetable de manière élégante
- Conditionnement des produits

