



# SNACKING NOUVELLES TENDANCES - PRÉSENTIEL -



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Découvrir les nouvelles tendances dans le domaine du snacking en boulangeries.
- Maîtriser les techniques pour créer une offre snacking adaptée aux attentes des clients.
- Développer une gamme variée et équilibrée de produits de snacking.



## PUBLIC CIBLÉ

- Boulangers
  - Pâtisseries
  - Apprentis
- ou toute personne souhaitant enrichir leur offre de snacking.



## PRÉREQUIS

Connaissances de base en boulangerie.



### DURÉE

14 heures (2 jours)



### HORAIRES DES SESSIONS

À définir



### LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail  
ou dans un centre de  
formation dédié.



### PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



## CONTENU DU PROGRAMME

---

### **BLOC 1 : INTRODUCTION AU SNACKING EN BOULANGERIES**

- Évolution et tendances actuelles du snacking.
  - Comprendre les attentes des clients en termes de rapidité, qualité, et diversité.
- 

### **BLOC 2 : TECHNIQUES DE FABRICATION**

- Préparation des bases : pains, pâtes feuilletées, et autres supports.
  - Réalisation de garnitures équilibrées : salées et sucrées.
  - Maîtrise des cuissons et des assemblages.
- 

### **BLOC 3 : CRÉATION D'UNE GAMME DE PRODUITS**

- Conception de recettes adaptées aux différentes clientèles.
  - Techniques de personnalisation pour des produits uniques.
  - Réalisation d'une mini-gamme de snacking : sandwiches, wraps, quiches, salades.
- 

### **BLOC 4 : PRÉSENTATION ET COMMERCIALISATION**

- Présentation des produits pour une attractivité optimale.
- Techniques de packaging pour le snacking à emporter.
- Stratégies de vente et de communication en boulangeries.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

- Supports techniques et fiches de recettes.
- Équipements de boulangerie (pétrins, fours, plaques, etc.).
- Ingrédients variés pour les ateliers.

## MODALITÉ DE FORMATION

---

- Présentiel.



## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

---

- Observation continue lors des ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

---

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.  
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

*NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : [referenthandicap@kalyane.com](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*