



SNACKING SIMPLE ET RENTABLE

– PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir des idées de recettes de snacking faciles, rapides et à forte rentabilité.
- Maîtriser les bases d'une organisation efficace en restauration légère.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Optimiser les achats et les coûts de revient.
- Créer une carte attractive avec des produits simples et de saison.



PUBLIC CIBLÉ

Personnel de restauration, gérants de camping, employés polyvalents, animateurs ou toute personne en charge de la petite restauration en camping ou point de vente mobile (snack, buvette, food-truck).



PRÉREQUIS

Aucun prérequis exigé.



DURÉE

7 heures (1 jour)



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 1200 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

MODULE 1 : ORGANISATION ET MATÉRIEL POUR UN SNACK DE CAMPING (1H)

- Aménagement minimal d'un point de snacking.
 - Matériel de base : plancha, friteuse, saladette, micro-ondes, vitrines.
 - Hygiène et sécurité : rappels HACCP simplifiés.
-

MODULE 2 : ÉLABORATION D'UNE OFFRE SNACKING RENTABLE (2H)

- Critères pour choisir les recettes : simplicité, coût, rapidité.
 - Sourcing malin des matières premières.
 - Fiches techniques avec coûts de revient indicatifs.
 - Marges ciblées et prix de vente conseillés.
-

MODULE 3 : ATELIER RECETTES PRATIQUES (3H)

- Recettes faciles à forte marge :
 - Paninis garnis variés (végétarien, fromage, jambon, thon).
 - Wraps frais (poulet curry, crudités, falafel).
 - Frites maison ou surgelées améliorées (sauces maison, toppings).
 - Bruschettas et tartines express.
 - Salades repas estivales.
 - Gaufres sucrées/salées, smoothies, glaces minute.
- > Dégustation, échanges et ajustements en fonction du matériel disponible.
-

MODULE 4 : PRÉSENTATION ET MISE EN AVANT DE L'OFFRE (1H)

- Astuces pour valoriser les produits (étiquetage, ardoises, offres combo).
- Communication visuelle simple : affiches, réseaux sociaux, menu du jour.
- Organisation du service en période d'affluence.



MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Démonstrations culinaires, recettes imprimées.
- Fiches techniques et fiches coût.
- Matériel de cuisine léger ou simulateur.
- Livret stagiaire avec grilles de calcul de marges.

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