



FORMATION – SNACKING – PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS VISÉS

- Proposer une offre de snacking adaptée à la clientèle et aux tendances actuelles.
- Réaliser des sandwiches froids ou chauds, burgers, salades et produits nomades à base de produits frais.
- Optimiser la présentation et la mise en valeur des produits.
- Favoriser la vente par la qualité visuelle, gustative et l'organisation du point de vente.



PUBLIC CIBLÉ

Cuisiniers, traiteurs, responsables de sandwicheries, restaurateurs souhaitant développer ou moderniser une offre de snacking maison.



PRÉREQUIS

Connaissances de base en cuisine, hygiène et manipulation des denrées.



DURÉE

21 heures



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

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



PRIX (HT) / JOUR

1100€



RÉSUMÉ INTRODUCTIF

Le snacking est aujourd'hui un levier incontournable du chiffre d'affaires en restauration.

Cette formation permet de **concevoir, produire et valoriser une offre de snacking originale et qualitative**, à base de produits frais, en alliant rapidité de service, rentabilité et attractivité visuelle.

CONTENU DU PROGRAMME

INTRODUCTION (0H30)

1. LE MARCHÉ DU SNACKING (3H00)

- Historique et évolution du snacking.
- Nouvelles habitudes de consommation (rapidité, équilibre, mobilité).
- Positionnement entre restauration rapide et artisanale.
- Analyse de la clientèle et segmentation de l'offre (sur place, à emporter, livraison).
- Les incontournables : sandwiches, wraps, burgers, bowls, salades, tartes.



Comprendre les enjeux et tendances du snacking contemporain.

Atelier pratique (0H45) :

Étude comparative d'offres concurrentes locales.

2. ÉLABORATION D'UNE OFFRE SNACKING (4H00)

- Construction d'une gamme froide et chaude.
- Choix des produits et fournisseurs.
- Fiches techniques : grammages, coûts et marges.
- Respect de la saisonnalité et des produits frais.
- Organisation de la production selon les temps de service.



Concevoir une offre cohérente, équilibrée et rentable.

Atelier pratique (1H00) :

Création d'une mini-carte de snacking équilibrée.



3. TECHNIQUES DE PRÉPARATION ET CUISSON (5H00)

- Techniques de pain et garniture : viennois, ciabatta, bagel, focaccia, brioche.
- Cuissons et préparations : grill, plancha, four, toaster, presse.
- Réalisation de sandwichs originaux, burgers gourmets, wraps et bowls.
- Cuissons maîtrisées pour maintenir texture et saveur.
- Gestion de la remise en température.



Réaliser une offre complète de snacking.

Atelier pratique (2H00) :

Réalisation complète d'une gamme snacking (3 produits froids, 3 produits chauds).



4. DRESSAGE, PRÉSENTATION ET MISE EN AVANT (5H00)

- Mise en valeur des produits en vitrine.
- Règles d'étiquetage et de traçabilité.
- Décoration, emballage, signalétique et design du point de vente.
- Gestion des températures de présentation.
- Hygiène et stockage en production snacking.



Optimiser la présentation et favoriser la vente.

Atelier pratique (1H30) :

Mise en scène d'une vitrine et dressage d'un buffet snacking.



5. OPTIMISATION DE LA VENTE ET RENTABILITÉ (4H00)

- Calcul du coût de revient et prix de vente.
- Réduction du gaspillage et valorisation des invendus.
- Merchandising et techniques de mise en avant.
- Promotion et communication (menus, réseaux sociaux, packaging).
- Gestion du personnel et organisation des flux clients.



Gérer efficacement et rentabiliser son offre.

Atelier pratique (1H00) :

Création d'un plan merchandising pour une offre snacking quotidienne.



6. SYNTHÈSE ET CONCLUSION (0H30)

- Dégustation, retour sur les productions, QCM final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Ateliers pratiques, matériel professionnel, vitrines réfrigérées, supports photos, fiches recettes et dégustations.
- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges • Séances de questions / réponses • Études de cas concrets • Apports théoriques complémentaires et de synthèse sur document papier • Réalisation de fiches techniques.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

Un test de positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'évaluer la progression du stagiaire. Afin de valider ses acquis, des questions seront posées sous forme d'exercices interactifs tout au long de la formation.

QCM final, observation en atelier, évaluation sensorielle et visuelle.

À l'issue de cette formation, le stagiaire recevra une attestation de formation téléchargeable au format PDF.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- 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