

Snacking

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

DOMAINE

Cuisine

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Décliner une gamme de snacking mettant en œuvre des produits de qualité
- Confectionner des sandwiches, pâtes, etc.
- Découvrir la fabrication professionnelle de multiples recettes : burger, fish and chips, salades, etc.

PUBLIC CIBLE

Personnel de vente en boulangerie, cuisinier, second de cuisine, commis de cuisine

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

- Réalisation de recettes de l'entrée au dessert dans le concept du prêt-à-manger :
 - Soupes
 - Salades
 - Sandwichs traditionnels et spéciaux en utilisant les bons condiments
- Mise en pratique sur différents supports de cuisson :
 - Grill
 - Plancha
 - Presse à sandwich
 - Toaster



- Connaître les tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts
- Veiller sur la conservation, la législation en vigueur et sur l'étiquetage du prêt-à-manger
- Présentation et dressage original par les contenants et emballages
- Elaboration de tableaux de saisons de produits
- Réalisation de recettes théoriques en intégrant les derniers apports
- La mercuriale
- Remise de mercuriale aux stagiaires
- Réalisation avec les derniers apports en fonction d'un coût maximum

Réalisation :

- Les différents sandwichs (chaud et froid)
- Tout le snacking
- Le hot dog
- Le burger
- Le club
- Le sandwich à l'italienne
- Les sandwichs baguette
- Les pâtes
- Les sauces
- Les quiches

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes à l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage



MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 21 heures soit 3 journées

HORAIRES DES SESSIONS : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30

PRIX : À partir de 1050 euros par personne

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

