

Snacking, finger food et tapas

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectifs de formation

A l'issue de la formation vous serez capable de maîtriser la réalisation des produits snacking.

Programme

Evolution du marché snacking
Equilibre nutritionnel des produits snacking (restauration devenue référence quotidienne pour beaucoup de français. Cet équilibre est aujourd'hui un atout majeur et un argument commercial de premier choix)
Tour d'horizon des réussites stratégies utilisées et analyses
Présentation et design des produits snacking (couleurs formes textures)
Verrines sucrées et salées
Salades minutes
Sandwicherie wrap et samossas
Maîtrise des coûts (optimisation de la marche commerciale sur cette gamme de produits à faible valeur commerciale)

Réalisation des recettes en fonction de la saison et de l'approvisionnement disponible

Infos pratiques

J Durée

2 Jour(s) dont 14 Heure(s) en centre

€ Tarif(s)

700 € par stagiaire

Contacts

Les conditions d'admission

Prérequis

Maîtriser les techniques de base en cuisine.

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques

Mise en application, confection des recettes, présentation, dégustation. Correction si besoin par le formateur.

Diplôme obtenu

Attestation de formation

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 14/01/2019

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr