



MULTIFORMA

Programme formation

Maîtrise du Snacking



8h à destination des salariés des boulangeries

Dispensée par des **formateurs expérimentés en snacking**



Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter, afin d'étudier ensemble les possibilités d'accessions à la formation.

*Sans pré-requis



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À la fin de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

1. **Identifier et préparer les produits phares du snacking**
2. **Maîtriser les techniques de base pour une production efficace**
3. **Optimiser l'organisation en production**

FORMATION EN INTRA : TARIF DISPONIBLE À LA DEMANDE

Cette formation peut être entièrement prise en charge par votre OPCO

Les inscriptions doivent être réalisées 3 semaines avant le début de la formation (délai de réception des accords de prise en charge de votre OPCO)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Fiche d'évaluation continue avec grille individuelle (Évaluation formative)
- Test d'auto-évaluation d'entrée et sortie de formation (Évaluation sommative)

- Date de formation à définir selon vos disponibilités
- Formation au sein de vos locaux
- Jusqu'à 10 stagiaires
- Formation sanctionnée par une attestation de formation nominative

Moyen pédagogique général :

Supports de cours, Études de cas, Mises en situation pratique de cuisine

Moyen matériels et d'encadrements :

Formateur, ordinateur portable, ressources pédagogique, différentes techniques d'apprentissage (remue meninge, exposé, démonstration temps reel)



DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE : Maîtrise du Snacking

matin

Accueil des stagiaires/ Analyse du besoin
Auto évaluation

MODULE 1 : Introduction au snacking et aux produits phares

- Aperçu des produits incontournables : Sandwiches, Quiches, Wraps, Pizzas et focaccias, Salades, sucré.
- Hygiène et sécurité alimentaire : Bonnes pratiques relatives au snacking
- Organisation du poste de travail : Préparer son espace pour une production efficace

MODULE 2 : Techniques de base pour la production snacking

- Préparation des pains spéciaux : pains à burgers, ciabattas, focaccias, baguettes traditionnelles.
- Techniques de garniture : équilibre des saveurs et textures, montage rapide et efficace.
- Maîtriser la cuisson : quiches, pizzas, viennoiseries snacking (chaussons salés, feuilletés).
- Conservation et présentation : comment maintenir la fraîcheur des produits tout au long de la journée.

8H

Après midi

MODULE 3 : Pratique et perfectionnement

- Préparation de produits salés : à définir avec le client lors de l'analyse du besoin
- Préparation de produits sucrés : à définir avec le client lors de l'analyse du besoin
- Organisation et gestion du temps en production
- Gestion des flux lors des périodes de forte affluence
- Conseils sur la mise en valeur des produits en vitrine
- Présentation et dégustation des produits réalisés avec retours sur les techniques et les saveurs.

Auto-évaluation
évaluation de fin de formation
Bilan satisfaction stagiaire

Remise des attestations





UN SERVICE EN 4 ÉTAPES



1 ER CONTACT TÉLÉPHONIQUE

Définition d'une date de rdv à votre convenance afin de recevoir notre conseiller dans votre association



RENCONTRE AVEC NOTRE CONSEILLER

Un conseiller en formation se déplace dans votre association pour réaliser une analyse de votre besoin en formation afin de répondre au mieux à vos attentes



PLANIFICATION DES DATES DE FORMATIONS

Nous convenons ensemble d'une date de formation selon vos disponibilités



RÉALISATION DE LA FORMATION

Notre formateur se déplace au sein même de votre association afin d'y dispenser une formation de qualité



Un conseiller est à votre disposition pour tout renseignements complémentaires :

Par téléphone : 03 88 30 27 43

Par mail à l'adresse : contactge@multi-forma.fr

Via notre site internet : www.multi-forma.fr

MAJ le 01/01/2025

MULTIFORMA - Multi Format Grand Est