

# SNACKING EN COMMERCE ALIMENTAIRE



**14h à destination des salariés en commerce alimentaire**

Dispensée par des **formateurs expérimentés en préparations culinaires**



Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter en amont de la formation afin d'évaluer les possibilités d'adaptation ou d'accès à la formation

*L'accès à cette formation ne nécessite aucun prérequis.*

# SNACKING EN COMMERCE ALIMENTAIRE

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

1. **Réaliser** des préparations snacking froid variées et attractives
2. **Réaliser** des préparations snacking chaudes en maîtrisant les techniques et le matériel
3. **Créer** des sauces maison simples, reproductibles et rentables
4. **Optimiser** la présentation, l'organisation de la vitrine et le calcul des coûts/marges

### FORMATION EN INTRA : TARIF DISPONIBLE SUR DEMANDE

Cette formation est éligible à une prise en charge par votre OPCO

Délais d'accès : 3 semaines à compter de la signature de la convention (délai moyen de réception des accords de prise en charge de votre OPCO)

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Fiche d'évaluation continue avec grille individuelle
- Test d'auto-évaluation d'entrée et sortie de formation

### Informations pratiques:

- **Dates** : à définir selon vos disponibilités
- **Lieu** : formation dispensée au sein de vos locaux
- **Effectif maximum** : 10 stagiaires par session
- **Sanction** : attestation de formation nominative remise à chaque participant

#### Moyen pédagogique général :

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Ateliers pratiques de réalisation de recettes
- Mise en situation professionnelle
- Un mémento de synthèse est remis en fin de formation pour ancrer les acquis

#### Moyen pédagogique matériels et d'encadrements :

- Formateurs experts en préparations culinaires titulaire d'une expérience terrain significative
- Matériel professionnel: (grille-pain, panini...) et Équipements de production et de présentation
- Encadrement administratif assuré par le centre de formation



## CONTENU DE LA FORMATION

### JOUR 1

Accueil des stagiaires

Analyse du besoin

Auto évaluation

#### **MODULE 1 : Organisation du Poste & Bases du Snacking**

- Organisation du plan de travail (poste chaud/froid)
- Préparation des matières premières : découpe, assaisonnements, stockage court
- Organisation du temps et gestion des rushes
- Construction d'une gamme rentable et adaptée à la clientèle

#### **MODULE 2 : Recettes Snacking Froid : Sandwiches, Wraps, Salades, Bowls**

- Techniques de base : tartinage, montage, découpe
- Sandwiches variés : classiques, premium, végétariens
- Wraps, bagels, clubs, baguettes
- Salades & bowls : bases, toppings, protéines, sauces

14H

### JOUR 2

Accueil des stagiaires

Rappel des fondamentaux du jour 1

#### **MODULE 3 : Recettes Snacking Chaud : Paninis, Croques, Pizzas, Snacking Four**

- Paninis : montage, cuisson, croustillant
- Croques & tartines chaudes
- Mini pizzas & snacking four
- Gestion du chaud : maintien en température, rotation, portions

#### **MODULE 4 : Sauces Maison + Marges + Présentation en Vitrine**

- Réalisation de sauces maison : blanche, cheddar, curry, épicée
- Fiches techniques : coûts de revient, marges, portionnage
- Présentation de la vitrine : couleurs, volumes, étiquettes
- Offres duo & ventes additionnelles (desserts, boissons, menus)

Auto-évaluation / Bilan fin de stage

Remise d'une **attestation pour chaque participant**





## UN SERVICE EN 4 ÉTAPES



### Premier contact téléphonique

Définition d'une date de rendez-vous à votre convenance afin d'échanger avec notre conseiller et d'identifier vos premiers besoins en formation



### Rencontre avec notre conseiller

Un conseiller en formation se déplace dans votre établissement pour réaliser une analyse personnalisée de vos besoins et vous proposer des solutions adaptées à votre activité



### Planification de la formation

Nous convenons ensemble des dates et modalités de la formation selon vos disponibilités et celles de vos équipes



### Réalisation de la formation

Notre formateur intervient directement au sein de votre établissement pour dispenser une formation de qualité, en lien avec vos besoins et votre environnement de travail



**Un conseiller formation est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire**

Par téléphone : **01 60 61 43 02**

Par e-mail à l'adresse : **contact@multi-forma.fr**

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

MAJ le 03/01/2026