

SNACKING EN BOULANGERIE

Durée: 21.00 heures (3.00 jours)

Profils des apprenants

- Toute personne travaillant en boulangerie pâtisserie

Prérequis

- aucun

Accessibilité et délais d'accès

L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées. L'accès de nos formations se fait sous délai minimum de 10 jours entre l'inscription et la formation sous réserve de prise en charge.

Les formations proposées par l'École des Moulins Viron sont accessibles aux personnes en situation de handicap ou rencontrant des problèmes de santé. Nous vous encourageons à le mentionner lors de votre inscription, vous serez alors contacté par le référent handicap afin que nous étudions ensemble les aménagements éventuels nécessaires.

Notre référent handicap, Benoit : 06 47 18 16 11

Qualité et indicateurs de résultats

évaluation à chaud par les participants

Objectifs pédagogiques

- Organiser ses méthodes de travail afin d'y intégrer le snacking comme solution de restauration rapide
- Proposer et produire une offre de snacking, sandwich froid ou chaud et burger originaux à partir de produits frais
- Optimiser et connaître les règles de présentation des produits pour favoriser la vente
- Travail sur des produits signatures

Contenu de la formation

- Maîtriser les techniques de préparation de snacks en pains spéciaux (wrap, burger, sandwich, bagel, etc.)
 - Utiliser les différentes techniques, supports et modes de cuisson Organiser sa production
 - Organiser sa production
 - Comment créer ses fiches techniques (recettes) à partir de l'analyse sensorielle
 - Les types et mode de cuissons
- Les préparations de bases, les marinades et les sauces en restauration rapide
 - Créer des garnitures originales et personnelles avec des produits frais et locaux
- Créer une offre de pâtisseries
- L'emballage et le packaging
 - Savoir valoriser les produits semi élaboré
- Dégustation et analyse sensorielle

ECOLE DES MOULINS VIRON

Le Coudray

28630 CHARTRES

Email : bbrennstuhl@viron.fr

Tel : +33237283446



Organisation de la formation

Équipe pédagogique

formateur en boulangerie pâtisserie

Moyens pédagogiques et techniques

- 1. La modalité pédagogique : Présentiel – brainstorming- individuel – par équipe et en groupe. La formation se découpe en 3 parties égales entre apports théoriques, exercices et mise en situation, évaluation et analyse des connaissances • 2. Le rôle du formateur : apports théoriques, analyse des besoins, transmet les bonnes attitudes, évaluation des connaissances • 3. Les matériels utilisés : support audiovisuel, plateau technique • 4. Les documents remis : support stagiaire, QCM • 5. Nature des travaux : travaux pratiques, QCM, travail individuel, création de produits

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- . Quizz/QCM en ligne ou sur papier durant la session. • Tour de table des apprenants pour valider si les attentes ont été atteintes. • Validation des acquis sur chaque sujet durant la session. • Vérification des attentes et des objectifs de chacun mises en place sur paperboard virtuel. • En fin de formation, les fabrications sont exposées sous forme de buffet afin de pouvoir les évaluer et débriefer la formation. • Remise d'une attestation de formation

Prix : 3600.00