



Le Centre Français de Formation

L'art de maîtriser ses compétences

PROGRAMME DE FORMATION

SNACKING

CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE 08 Heures

I – Objectifs du module

A la fin de la formation, les participants seront capables de :

1. Fabriquer toutes les matières premières de base
2. Utilisation des différentes techniques de découpe
3. Conception des différents produits (tarte, friand, cake...)
4. Travailler la créativité des garnitures
5. Veille sur la conservation, la législation en vigueur et sur l'étiquetage du prêt à manger
6. Gérer la mise en place

II – Public et pré requis

- **Taille des groupes** : 10 participants maximum
- **Type de public** : Tout public
- **Connaissances requises** : Aucune

III – Modalités techniques et pédagogiques

- **Supports et matériels utilisés** : Supports de stage en version électronique et/ou papier
- **Modalités pédagogiques** :
 - Théories et exercices
 - Analyses, réflexions
 - Mises en pratique, simulations, jeux de rôles
 - Autoscopie : Technique audiovisuelle de formation, reposant sur l'analyse en groupe de sa propre image filmée.
 - Débrief, corrections et apports de l'animateur
- **Intervenant** :

IV – Modalités de suivi, d'évaluation et de sanction

- **Modalités de suivi** : Feuilles de présence émargées par demi-journée par les stagiaires et le formateur
- **Modalités d'évaluation** : Questionnaire de positionnement, Mises en situation, entretiens, questionnaires
- **Modalités de sanction** : Attestation de fin de formation individualisée mentionnant l'évaluation du formateur



Le Centre Français de Formation

L'art de maîtriser ses compétences

V – Modalité de déroulement

- **Dates et lieux** : À définir
- **Durée** : 08 heures
- **Horaires** : À définir

VI – Contenu détaillé et séquencé de l'action

1. Fabrication des matières premières

Fabrication de toutes les matières premières de base et gestion de la mise en place pour une réactivité optimale

2. Utiliser les différentes techniques de découpe et présentation

- Ciselage, taillage, historique des fruits
- Présentation et dressage original par les contenants et emballages

3. Conception de friands et tartes

o Friand et tarte de voyage

- Friand à l'orange
- Tarte Acapulco...

o Cakes fourrés

- Cake citron
- Cake pistache-framboise...

o Club et burgers sucrés

- Club chocolat-caramel
- Burger fruits rouge

4. Travailler la créativité des garnitures innovantes et gastronomique

- Le choix des garnitures pour trouver le goût juste
- Le dressage et le choix de l'emballage pour rendre le visuel attractif
- Connaître les tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts
- Le choix du matériel et sa bonne utilisation

5. Veille sur la conservation, la législation en vigueur et sur l'étiquetage du prêt à manger

- Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

6. Gestion de la mise en place

- Stockage et conservation des produits