

Détourner le Snack de sa fonction première de praticité et de commodité pour en faire un produit de luxe, haut de gamme à la fois beau & bon.

Plus sophistiqué, plus sain, plus savoureux, le Snacking Premium concilie non seulement praticité, rapidité et mobilité, mais aussi goût, qualité et équilibre nutritionnel...

De nombreuses innovations Snacking permettent de monter en gamme et toucher un public plus important



### DURÉE :

**2 jours / 14 heures**

14 h en présentiel



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- **Proposer** une autre façon d'interpréter le Snacking en intégrant des alternatives tendances et qualitatives aux ingrédients utilisés dans les gammes « Snacking classiques »
- **Maîtriser** les techniques et méthodes qui permettent des variantes « Snackissime » au préparations phares du Snacking
- **Développer** une gamme Snacking Premium & innovante
- **Valoriser** les produits et l'image de l'entreprise



### PUBLIC VISÉ ET

#### PRÉREQUIS :

-Préparateurs Snacking-  
Boulangers-Cuisiniers-Personnel polyvalent de la restauration et de la boulangerie  
-Aucun prérequis



### CONTENU PÉDAGOGIQUE :

- **Travail autour du goûts, de l'authenticité et de l'esthétique d'une déclinaison de produits hauts de gamme**
  - Bon & authentique : Utiliser des produits de terroir pour une réinterprétation des sandwiches et produits assimilés
  - Bon & haut de gamme : Proposer les produits nobles dans vos préparations Snacking (sandwich, salade repas, plats cuisinés, soupes)
  - Bon & Sain : Préparer une offre Snacking déculpabilisant en privilégiant les produits frais et les petites portions
  - Bon & beau : Soigner la présentation et l'appellation pour susciter l'envie et décerner les « nouveaux » ingrédients
  - Référencer les nouveaux produits utilisés
- **Les emballages snacks montent en gamme :**
  - Beau & nomade : Sélectionner des emballages pratique et esthétique à l'image de l'entreprise
  - COVID 19 : Concilier sécurité et écoresponsabilité – l'emballage joue un rôle essentiel dans la sécurité du produit et les consommateurs sont à la recherche de conception d'emballage durable
  - Référencer les nouveaux emballages utilisés
- **Snacks salés & thèmes tendances :**  
*Déclinaison de recettes de sandwiches (classique, wraps, club, focaccia...), burgers, croque-monsieur, plats cuisinés, salades repas et soupes*
  - Snack et invitation au voyage (recettes ethniques et exotiques)
  - Snack et terroir (recettes privilégiant la qualité du Produit)
  - Snack et bien-être (recettes saines et gourmandes)



### DÉLAIS D'ACCÈS :

Délais d'accès :

**5 à 6 semaines**

**Nous contacter pour plus de renseignements**



### ACCESSIBILITÉ :

Nous nous tenons à disposition des personnes en situation de handicap pour examiner les possibilités de mettre en place la formation.

Référent handicap (1)



### TARIF HT :

**NOUS CONSULTER**



### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE – ÉVALUATION :

- Intra-entreprise
- Apport théorique et pratique par une démonstration des gestes professionnels et une participation active des stagiaires qui exécutent l'ensemble des réalisations
- Support de formation sous forme de livret de recettes et fiches techniques
- Évaluation formative en cours de module : Mises en situation, analyses de la production, élaboration de documents techniques, réalisations de recettes...
- Évaluation des acquis à l'issue du module : Synthèse de la fiche d'évaluation individuelle des acquis (compétences transversales et spécifiques)
- Attestation de formation
- Évaluation de la satisfaction au chaud et évaluation à froid (3 mois après la formation)
- Intervenant : Formateur expert (chef de cuisine) en snacking et restauration nomade



### CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation

06 16 55 30 51

stephanie@sezamelagence.fr

www.sezamelagence.fr