

SNACKING

Non éligible CPF



Connaître les techniques de fabrication et finition des produits de snacking

OBJECTIFS

Être capable de décrire et appliquer les techniques de fabrication et de finition des produits de Snacking, de reconnaître les actions à mener pour assurer productivité et rentabilité de l'établissement, d'appliquer les règles d'hygiène et de qualité.

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Reconnaître les matières premières pour la réalisation de produits de snacking, citer les bases et règles d'utilisation de celles-ci et décrire la recette
- Citer les méthodes de fabrication et réaliser un ou plusieurs produits de snacking selon les recettes et les méthodes proposées pendant la formation
- Distinguer la mise en place individuelle des produits de snacking
- Définir la saisonnalité et la productivité
- Calculer le prix de revient et de calculer la marge
- Calculer le prix de l'emballage (packaging) dans le prix de vente
- Définir ce que sont la DLC et la DLUO
- Lister les bonnes pratiques d'hygiène durant la transformation des produits ainsi que les éléments qui doivent apparaître sur l'étiquetage produit
- Reconnaître les principaux allergènes rencontrés

PROGRAMME

Module 1

Accueil

Module 2

Les matières premières

Module 3

Fabrication et transformation

Module 4

Assortiment

Module 5

Productivité et gestion

Module 6

Règles d'hygiène et de qualité

LES + DE LA FORMATION

Mise en situation par des exercices pratiques

VOTRE RESPONSABLE ET ANIMATRICE DE FORMATION

Thierry TIXIER | TT CONSEIL

Tél. 06 69 26 15 00 | tixierthierry@gmail.com

43 ans d'expérience en boulangerie, viennoiserie pâtisserie, dont 7 ans en tant qu'artisan. J'ai une grande expérience dans la grande distribution en tant que manager et formateur interne pour le montage des laboratoires.

PUBLIC

Toute personne professionnelle du snacking, artisan des métiers de bouche désireux de parfaire leurs techniques de fabrication

PRÉREQUIS

Pas de prérequis

MODALITÉS

Présentiel

Groupes de 4 à 8 stagiaires maxi
En entreprise

PARCOURS DURÉE

7h

DATES

Nous contacter

ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour des solutions adaptées

TARIF

1 400€ net de taxe
Offre standard par stagiaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation accompagnée de questionnement sur la pratique et les connaissances théoriques

SUIVI ET EVALUATIONS

Questionnement continu pendant la formation et via une mise en pratique sur le lieu de travail

Un questionnaire d'évaluation est proposé en fin de formation pour valider les compétences acquises.

Attestation de formation

Plus d'informations | calad-impulsion-formation.fr

TTR-2403-S