



APT FORMATION
APPRENDRE POUR TOUS

Durée : 14 Heures

Lieu : Dans l'entreprise

Profil des stagiaires :

- Professionnels de la restauration souhaitant élargir leur offre (restaurateurs, boulangers, traiteurs, cafetiers, snacks, food-trucks)
- Salariés en reconversion ou création d'entreprise dans la restauration rapide/snacking

Pré-requis :

- Connaissances de base en hygiène alimentaire (HACCP conseillé mais pas obligatoire)
- Motivation pour la pratique culinaire
- Bonne condition physique pour le travail en cuisine

ORGANISATION DE LA FORMATION

Equipe pédagogique

- Formateurs expérimentés

Moyens pédagogiques et techniques

alternance d'apports théoriques, démonstrations, ateliers pratiques en cuisine.

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

- Exercices pratiques (préparation et présentation de produits)
- Quiz de connaissances (hygiène, législation, gestion)
- Attestation de formation remise en fin de session

SNACKING



Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principes du snacking et son évolution sur le marché de la restauration.
- Identifier et maîtriser les matières premières et le matériel adapté à la production de snacks.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles spécifiques au snacking (cuisson, assemblage, dressage).
- Respecter les règles d'hygiène et la réglementation en vigueur (HACCP, traçabilité, DLC/DLUO).
- Organiser la gestion des produits (approvisionnement, stockage, rotation).
- Préparer, assembler et présenter différents produits de snacking attractifs.
- Assurer un service efficace et développer une relation client adaptée à la restauration rapide.

CONTENU DE LA FORMATION

1) Introduction au snacking

- Définition et tendances du snacking en France et à l'international
- Évolution de la consommation hors foyer
- Attentes et comportements des consommateurs
- Typologie des produits de snacking (sandwichs, salades, wraps, burgers, bowls, pizzas, tapas, etc.)

2) Connaissance des matières premières et du matériel de snacking

- Choix des matières premières : qualités nutritionnelles, saisonnalité, sourcing local
- Produits de base : pains, viandes, poissons, légumes, fromages, sauces, condiments
- Produits complémentaires : boissons, desserts, accompagnements
- Le matériel indispensable : toasters, fours mixtes, friteuses, grills, vitrines réfrigérées, emballages alimentaires adaptés

3) Techniques professionnelles adaptées à la production de snacks

- Découpe, préparation et assaisonnement des ingrédients
- Cuissons rapides (grill, plancha, four, friture)
- Techniques d'assemblage et de dressage rapides et esthétiques
- Adaptation aux régimes spécifiques (végétarien, vegan, sans gluten)
- Optimisation du temps de préparation et du rendement

4) Hygiène et approche de la législation

- Principes de base de l'hygiène en restauration (HACCP)
- Conservation et stockage des matières premières
- Respect des DLC, traçabilité et gestion des allergènes
- Normes et réglementations spécifiques au snacking et à la vente à emporter

5) Gestion des produits

- Organisation des approvisionnements et sélection des fournisseurs
- Gestion des stocks et rotation (FIFO/FEFO)
- Contrôle des coûts matières et optimisation de la marge
- Réduction du gaspillage alimentaire

6) Préparation et présentation des produits

- Élaboration de recettes variées et équilibrées
- Techniques de présentation attractives pour la vente directe et à emporter
- Packaging adapté au snacking et valorisation du produit
- Dégustation et corrections des recettes

7) Service et relation client

- Accueil du client en restauration rapide
- Rapidité, efficacité et convivialité du service
- Communication avec le client : conseils, gestion des demandes spécifiques
- Fidélisation par la qualité du service et des produits