

Objectifs :

- Mettre en œuvre une gamme de « sandwiches
- Adapter son offre aux tendances de la restauration
- Développer sa créativité autour des garnitures et saveurs
- Réaliser un sandwich classique ou tendance
- Mettre en valeur des produits à travers les assaisonnements et les dressages
- Déterminer une organisation de travail en fonction de la production prévue

Participants :

Agent de service, Employé(e) Technique de restauration, personnel de cafétéria,

Niveau ou connaissances préalables requis:

Débutant ou personnel en poste sur la réalisation des sandwiches

Méthode Pédagogique:

Actives et participatives alternant :

- Travaux pratiques de production et de mise en valeur par les stagiaires
- Dégustation, séance d'analyse critique
- Partage d'expérience
- Apports théoriques et exercices d'application

Durée:

7 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place d'un questionnaire en début et en fin de formation

SANDWICHES ART CONCEPT

Les tendances de consommation en matière de sandwiches

Les attentes des Clients
L'évolution de l'offre

Les matières premières

Les produits frais
Les produits de saison
Les produits régionaux
Le choix des pains

Organisation rationnelle de son travail en fonction des productions et du matériel disponible

L'importance du goût et de la texture

Les différentes variétés d'assaisonnements :

Les sauces, les herbes aromatiques, les épices, les condiments simples et composés, les beurres composés.

Les productions :

Les techniques de composition d'un sandwich (tours de main et astuces)
La réalisation des différentes garnitures
La mise en valeur des produits, le dressage