

LE SNACKING

Objectifs :

- Connaitre les tendances et concept du snacking ou restauration nomade
- Maitriser les techniques de préparations des produits à base de pains spéciaux
- Développer la créativité culinaire des participants autour des garnitures et saveurs
- Apporter une offre variée aux convives

Personnes concernées :

Personnel de restauration - VAE

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

- Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:
- d'un questionnaire en début et en fin de formation
 - Mise en situation des participants

Les différentes offres de snacking

À base de pains spéciaux (bagels, pita, buns.....)
Les tartes salées chaudes (tartes fines, quiches....)
Les galettes (wrap, galette de riz.....)
Les soupes (avec des produits de saison)
Les desserts

Connaitre les produits et savoir les travailler

Les produits d'assemblages, les différents pains, les produits frais, les produits surgelés

Travailler les garnitures et les assaisonnements

Définir des garnitures en fonction de l'offre
Création d'assaisonnements selon les produits utilisés
Associations de saveurs originales
Travailler les textures

Les techniques d'implantation des vitrines

Comment agencer : le degré d'appel, les faces, la visibilité
Comment séduire : Les niveaux, le visuel, les couleurs, la masse