

## LA PRODUCTION DE SANDWICHES CENTRALISEE

### Objectifs :

- Organiser son travail dans une phase de conception de gammes de sandwiches
- Respecter les phases d'assemblages jusqu'à la finalité du produit
- Mettre en valeur des produits à travers les assaisonnements et les dressages dans le respect des fiches recettes
- Optimiser la gestion du temps et de la production

### 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 dans une phase réelle sur établissement
- Séance d'analyse critique
- Partage d'expérience
- Apports théoriques

### 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

### La mise en œuvre d'une fiche recette :

Analyse des fiches recettes du Crous  
L'interprétation des phases de production  
Le respect des grammages  
La connaissance des produits

### Les phases préparatoires :

La mise en place de son poste de travail  
L'adaptation de son organisation de travail selon la production à réaliser  
La réalisation de la mise en place des ingrédients  
La réalisation d'assaisonnements  
L'utilisation du matériel

### La phase d'assemblage :

Les techniques de composition d'un sandwich (tours de main et astuces)  
Le respect du mode opératoire  
La mise en valeur du sandwich  
Le conditionnement