Spécial Formation

Formation technique alimentaire

SNACKING GASTRONOMIQUE

1 jour - 7 heures

Chambre de Métiers et de l'Artisanat AUVERGNE-RHÔNE-ALPES SAVOIE

LES PRINCIPAUX OBJECTIFS OPERATIONNELS

- Mettre en œuvre de nouveaux produits
- Mettre en place et préparer une carte de snacking en restauration
- Elaborer des produits de type snacking avec une touche gastronomique, sur place ou à emporter (choix des produits, visuel et présentation, supports, ratios matière)
- Savoir proposer des produits de type snacking pour une clientèle végétarienne
- S'adapter aux impératifs économiques et temporels d'aujourd'hui

PROGRAMME

- Réalisation de recettes salées dans le concept du street food version gastronomique :
  - Salades, verrines fraîcheurs et gazpacho
  - Clubs, wraps, sandwichs et rolls
  - Fisch'n'chips
  - Burgers
- Réalisation de recettes sucrées dans le concept du street food version gastronomique :
  - Fondant au chocolat, crème brulée, panna cotta, riz au lait, baba…
- Mise en pratique sur différents supports de cuisson : grill, plancha, presse à sandwiches et toaster
- Veille sur la conservation, la législation en vigueur et sur l'étiquetage du prêt-à- manger
- Présentation et dressage original par les contenants et emballages
- Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Distribution dossiers techniques
- Matériel et ustensiles de cuisine, matières premières fournies
- Réalisation, explication sur recettes
- Tabliers fournis aux stagiaires
- Echanges avec le groupe et formateur

FORMATEUR

Cette formation est animée par Florian Braissand, chef executive du restaurant l'Estrade à Aix-les-Bains

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations des acquis en cours en fin de formation : Quiz, exercice pratique, étude de cas, jeu de rôles, mise en situation…

Seront évalués les objectifs suivants :

- ➢ Savoir préparer des produits faciles à transporter.
- Évaluation de la satisfaction de chaque stagiaire à la fin de la formation

ACCESSIBILITÉ

La CMA est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite)
Référents Handicap à votre disposition : Christel GUSTIN et Fanny TANDONNET - à contacter : formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Conditions générales sur le site www.cma-savoie.fr

LES +

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes

PUBLIC

- Cuisinier, restaurateur,
- Boulanger, pâtissier,
- Traiteur…
- 10 personnes maximum

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU / DATES

La Motte Servolex (CMA de la Savoie)

Lundi 9 mai 2022

➔ 08h45-12h15 et 13h30-17h00

TARIF

400 €

Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA. Nous contacter.

DELAI D'ACCES

Clôture des inscriptions 4 jours avant la rentrée en formation selon le statut.

CONTACT

Fabrice ALLARD / Christelle GUSTIN
Service Formation – Savoie Technolac –
17 Allée du lac de Tignes –
73290 LA MOTTE SERVOLEX
04 79 69 94 00
formation,savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Mise à jour du 16/12/2021