S'INITIER AU SNACKING

Boulangerie

PUBLIC VISÉ :

Salariés, chefs d'entreprises du secteur de la boulangerie.

PRÉ REQUIS :

Avoir déjà une partie snacking existante et souhaitant la développer.

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :

2 jours (14h)

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

6 participants minimum

TARIF :

570€ les 2 jours repas compris
Hébergement et transport non compris

HORAIRES

8h00-12h00 / 13h00-16h00

LIEUX :

A la MFR St Michel Mont Mercure

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Mettre en œuvre de nouvelles techniques de préparation, de cuisson et de présentation pour enrichir son savoir-faire
Créer et diversifier des produits snacking salés et sucrés adaptés à mes productions et aux attentes de la clientèle

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Jour 1 : GAMME DE PRODUITS AUTOMNE/HIVER
Façonnage et Tourage
Mise en place des préparations salées et sucrées
Cuisson
Dressage
Les bonnes pratiques en matière d'hygiène
Valorisation et commercialisation
Dégustation

Jour 2 : GAMME DE PRODUITS PRINTEMPS/ETE
Retour sur expérience
Façonnage et Tourage
Mise en place des préparations salées et sucrées
Cuisson
Dressage
Les bonnes pratiques en matière d'hygiène
Valorisation et commercialisation
Dégustation

MODALITÉS DE LA FORMATION :

Présentiel en centre de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

Moyens pédagogiques : Formation prenant appui sur l'expérience et le vécu, livret de recettes. Le matériel vous est prêté. Nous vous demandons d'apporter une tenue professionnelle (toque/calot, veste et pantalon professionnels, tablier et chaussures professionnelles)

Moyens techniques : Laboratoire pédagogique équipé, salle de formation équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur

Moyens d'encadrement : Moniteurs boulangers avec de nombreuses années d'expérience dans le domaine de la boulangerie et du snacking
Une équipe interdisciplinaire engagée dans les formations de la restauration et de la boulangerie

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Livret d'accueil, Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et Attestation individuelle de fin de formation

Évaluation à chaud en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation.

Évaluation immédiate à la fin de chaque module

ACCESSIBILITÉ :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation
Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81
Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

INFORMATIONS DIVERSES :

Contacts :

02.51.57.81.81

Florian PERIDY –Coordinateur de dispositif de la formation continue – florian.peridy@boostmylevel.com
Caroline PLANQUES – Secrétaire de la formation continue – caroline.planques@boostmylevel.com

Adresse de formation :

Boostmylevel
By MFR Saint Michel Mont Mercure
Rue Godard - 85700 SEVREMONT
Entrée rue de la Foulonnerie