

## TECHNIQUES DE FABRICATION, PRÉPARATION, ET DE TRANSFORMATION

<p><b><u>Public Visé</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commerces de proximité : boulangers, Food-truck, etc</li> </ul> <p>(La formation est accessible aux personnes en situation de handicap).</p>	<p><b><u>Horaires en formation</u></b></p> <p>Sur devis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matin : De 09h30 à 13h00</li> <li>• Après-midi : de 14h00 à 17h30</li> </ul>	<p><b><u>Forma Code</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 42725</li> </ul>
<p><b><u>Modalités de formation</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formations inter et intra entreprise</li> </ul>	<p><b><u>Formateur</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formateur en restauration rapide et snacking</li> </ul>	<p><b><u>Type de formation</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collectif</li> </ul>
<p><b><u>Prérequis</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoir 18 ans minimum</li> <li>• Avoir une expérience dans la restauration ou en boulangerie.</li> </ul>	<p><b><u>Durée</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur devis</li> </ul> <p>Un entretien individuel préalable pour évaluer le niveau de qualification</p>	<p><b><u>Tarifs horaire</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur devis</li> </ul> <p><b><u>Délais d'accès</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 72 heures à compter de la date de validation d'inscription</li> </ul>
<p><b><u>Modalité de suivi et de l'exécution de la formation :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuille d'émargement</li> <li>• Test de positionnement</li> <li>• Questionnaire à chaud de la formation</li> <li>• Evaluation finale : QCM</li> <li>• Certificat de réalisation</li> </ul>		

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Notre méthode pédagogique est interactive et participative.

Basée sur des exemples concrets et des expériences professionnelles de nos formateurs.

Ces derniers mettront à votre disposition leur expertise, leur expérience et répondront au mieux aux différentes problématiques auxquelles vous pourrez être confronté.

### MÉTHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et pratiques
- Travaux pratiques sur site
- Etude et réalisation de cas
- Support de cours de la formation

## PROGRAMME

### Jour 1: Introduction au Snacking et Éléments de Base

Matin (9h00 - 13h00)

- Session 1: Introduction aux techniques du Snacking
  - Présentation du concept de snacking
  - Importance du snacking dans l'alimentation quotidienne
- Session 2: Les Types de Snacks
  - Snacks sucrés vs. Salés
  - Snacks sains vs. Indulgents

Après-midi (14h00 - 17h00)

- Session 3: Tendances de la transformation et de la préparation
  - Analyse des tendances actuelles du marché
  - Innovations dans le domaine du snacking
- Atelier Pratique 1: Création de Snacks Équilibrés
  - Les participants auront l'occasion de créer leurs propres snacks équilibrés

### Jour 2: Marketing et Commercialisation des Snacks

Matin (9h00 - 13h00)

- Session 4: Marketing de Snacks
  - Stratégies de marketing efficaces pour les snacks
  - Création d'une marque de snacks
- Session 5: Emballage et Présentation
  - Importance de l'emballage dans le secteur du snacking
  - Conseils pour la présentation des snacks en magasin

Après-midi (14h00 - 17h00)

- Session 6: Distribution et Logistique
  - Chaîne d'approvisionnement pour les snacks
  - Options de distribution pour les entreprises de snacking
- Atelier Pratique 2: Création d'une Campagne Marketing de Snacks
  - Les participants travailleront en groupes pour créer une campagne marketing fictive pour un nouveau snack

### Jour 3: Qualité, Sécurité Alimentaire et Évaluation Sensorielle

Matin (9h00 - 13h00)

- Session 7: Normes de Qualité, d'hygiène et de Sécurité Alimentaire
  - Les normes de qualité pour les snacks
  - Règles et Procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Session 8: Évaluation Sensorielle
  - Méthodes d'évaluation sensorielle pour les snacks
  - L'importance de la satisfaction des consommateurs

Après-midi (14h00 - 17h00)

- Atelier Pratique 3: Évaluation Sensorielle des Snacks
  - Les participants auront l'occasion de participer à une dégustation et à une évaluation sensorielle de différents snacks
  - Discussion des résultats et des préférences des participants
- Session de Clôture
  - Récapitulation des points clés de la formation
  - Remise des certificats de participation