Mise à jour janvier 2026

# TECHNIQUES DE FABRICATION, PRÉPARATION, ET DE TRANSFORMATION

| | | |
|---|---|---|
| **Public Visé**<br>• Commerces de proximité : boulangers, Food-truck, etc<br>(La formation est accessible aux personnes en situation de handicap). | **Horaires en formation**<br>Sur devis<br>• Matin : De 09h30 à 13h00<br>• Après-midi : de 14h00 à 17h30 | **Forma Code**<br>• 42725 |
| **Modalités de formation**<br>• Formations inter et intra entreprise | **Formateur**<br>• Formateur en restauration rapide et snacking | **Type de formation**<br>• Collectif |
| **Prérequis**<br>• Avoir 18 ans minimum<br>• Avoir une expérience dans la restauration ou en boulangerie. | **Durée**<br>• Sur devis<br>Un entretien individuel préalable pour évaluer le niveau de qualification | **Tarifs horaire**<br>• Sur devis<br>**Délais d'accès**<br>• 72 heures à compter dela date de validation d'inscription |
| **Modalité de suivi et de l'exécution de la formation :**<br>• Feuille d'émargement<br>• Test de positionnement<br>• Questionnaire à chaud de la formation<br>• Evaluation finale : QCM<br>• Certificat de réalisation | | **Statistiques 2025**<br>• Taux d'abondons : 0%<br>• Taux de satisfaction : 100% |

## 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