



LIEU DE LA FORMATION

GRETA-CFA AQUITAINE
CITÉ SCOLAIRE PRÉ DE CORDY
5 AVENUE JOSÉPHINE BAKER
24200 SARLAT-LA-CANÉDA

PUBLIC CONCERNÉ

- Cette formation snacking s'adresse à des personnes en charge de l'offre snacking en HPA, ou dans d'autres structures. Cuisiniers, gérants, novices ou déjà en poste, salarié ou non : vous pouvez accéder à cette formation

PRÉ-REQUIS

- Prérequis minimal : avoir des déjà des bases en cuisine de restauration.

DÉBUT DE LA FORMATION

07/06/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation sur une journée
Le 07/06/2024

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences

PRIX DE LA FORMATION

294€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Notre objectif est de vous permettre d'acquérir les compétences et connaissances suivantes :

- Connaître les tendances en matière de snacking (notamment en ce qui concerne l'offre végétarienne, vegan, sans gluten, light, respectueuse du slow food...),
- Apprendre à réaliser des recettes de snacking adaptée à sa clientèle (en termes de prix, mais aussi en termes de diversité),
- Renforcer ses compétences en termes de présentation esthétique des plats,
- Adapter son poste de travail au snacking,
- Savoir calculer un coût matière en prenant en compte l'historique de ce type d'offre,
- Optimiser son chiffre d'affaires grâce à l'offre snacking,
- Organiser son travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU DE LA FORMATION

Réalisation de recettes de snacking : une douzaine de recettes pourront être réalisées sur les sept heures de formation. Il sera tenu compte des spécificités régionales. Exemples :

- **Tapas** : tartinades, tortillas, charcuterie, pickles, mini wraps, croquettes.
- **Pintxos** : mini salades, variations de gaspachos, tartares de poisson, poissons et fruits de mer marinés, mini ragoûts de viande.
- **Salad bowls** : salade légumes colorés avec divers fromages, salades végétariennes ou végan, salades régionales.
- **Tartines chics** : tartines avec houmous, tapenades fromages, épices, viandes ou poissons, tartines terre/mer, tartines salades diverses, aromates, pickles et charcuterie?
- **Sauces et assaisonnements** : sauces maison, mayonnaise dérivées, vinaigrettes originales.
- **Boissons tendances** : jus de légumes type detox (extracteurs), Bubble Tea, boissons nolow... , jus de fruits et smoothies, Cocktails tendance.

En cours de réalisation sont précisées : les mises en forme possibles, les associations de couleurs attractives, les dispositions sur assiette ou autre contenant adapté (notamment pour la vente à emporter) ainsi que les contraintes techniques à respecter. Une analyse critique des productions est menée (étude des variables de modification) et des fiches recettes et de conseils sont distribuées.

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETEIL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemeteil@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Séverine AUDEBERT
Assistante Commerciale
pole.commercialisation24@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 77 49



CONDITIONS DE FORMATION

CONDITIONS DE FORMATION :

- 12 stagiaires maximum par session
- Durée : 7 heures de formation
- Lieu de formation : Plateau technique HRT 2.0. flambant neuf du Lycée Pré de Cordy à Sarlat-la-Canéda.
- Des fiches techniques seront remises à chaque stagiaire

FINANCEMENT :

- Financement OPCO AFDA (Fédération Régionale de l'HPA) pour les salariés de l'hôtellerie de Plein Air qui en font la demande à leur Syndicat Départemental HPA.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Les stagiaires sont évalués tout au long de la formation et en situation de production des recettes.
- Une attestation leur est remise à l'issue du parcours.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Inscription selon modalités du Syndicat Régional de l'Hôtellerie de Plein Air,

PROFIL DES INTERVENANTS

L'intervenant qui assure cette formation est un formateur chevronné en restauration traditionnelle. Il a travaillé dans des restaurants étoilés, puis à enseigner pendant de nombreuses années pour des stagiaires de niveau 3 à 4.

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETEIL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemeteil@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Séverine AUDEBERT
Assistante Commerciale
pole.commercialisation24@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 77 49