



## 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