

## STRUCTURER UNE OFFRE SNACKING ATTRACTIVE ET RENTABLE

<b>Durée</b>	21 heures, soit 3 jours	<b>Tarif</b>	INTER : 1260 € HT /pers INTRA : 5400 € HT/groupe
<b>Public visé</b>	Toute personne amenée à concevoir, produire ou présenter une offre de snacking, rapide ou à emporter	<b>Pré-requis</b>	Maîtrise de la langue française Avoir suivi la formation « Techniques culinaires de base » ou équivalent, ou justifier d'une expérience en cuisine
<b>Lieu Modalité</b>	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	<b>Dates</b>	Voir catalogue

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à concevoir et produire une offre de snacking moderne à base de produits frais et de saison, et comprendre les enjeux de la présentation et de la valorisation commerciale des produits snacking.

Vous serez capable de réaliser des préparations salées et sucrées adaptées à la vente rapide ou à emporter, optimiser l'organisation, la conservation et la présentation pour garantir qualité et attractivité des produits, développer une offre originale et différenciante selon le positionnement de l'établissement, et mettre en place une démarche écoresponsable dans la conception et la commercialisation de l'offre.

### CONTENU DU PROGRAMME

**Test de positionnement** : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

#### 1- S'approprier les fondamentaux du snacking de qualité (7 h – 2 séquences)

- Identifier les tendances actuelles du snacking et leurs attentes clients : rapidité, fraîcheur, équilibre, praticité
- Comprendre les enjeux de la qualité produit et du fait-maison dans une logique rentable
- Organiser le poste de travail et les flux pour la production rapide et en continu
- Appliquer les règles d'hygiène et de conservation propres à la vente à emporter
- Concevoir une gamme équilibrée entre sandwiches, plats chauds, salades et desserts

#### 2- Produire et valoriser une offre variée et créative (7 h – 2 séquences)

- Réaliser des sandwiches, burgers, wraps, croques et paninis à partir de produits frais
- Élaborer des recettes équilibrées et originales : bowls, salades repas, tartes salées, poké, plats « street food »
- Travailler les sauces, garnitures et condiments maison
- Adapter les cuissons et conditionnements aux contraintes de rapidité et de conservation
- Intégrer les principes d'écoresponsabilité (produits locaux, contenants recyclables, lutte contre le gaspillage)

#### 3- Présenter, vendre et valoriser son offre (7 h – 2 séquences)

- Maîtriser les principes de présentation et de merchandising alimentaire : couleurs, volumes, étiquetage...
- Mettre en avant les produits : vitrine, packaging, argumentaire de vente
- Créer une identité visuelle cohérente avec la marque et la clientèle
- Élaborer des supports simples de communication : carte, affiche, menu du jour, réseaux sociaux
- Concevoir une carte rentable et équilibrée selon les coûts et les marges

**Evaluation finale** : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

### SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Tendances et fondamentaux du snacking [présentiel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et présente les

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

grandes tendances du snacking : restauration rapide de qualité, végétarien, street food, healthy, à emporter. Les participants analysent leurs pratiques et identifient les leviers de différenciation (produits frais, recettes maison, rapidité d'exécution). Des démonstrations alternent avec des exercices pratiques : conception d'une gamme équilibrée et définition d'un plan de production. Des fiches pratiques (bases techniques, bonnes pratiques...) sont remises. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnement direct.

- **Séquence 2 (3h30) Organisation et hygiène en production rapide** [présentiel] : Les participants mettent en place un poste de production adapté à la restauration rapide : gestion des flux, du froid et du chaud. Le formateur présente les règles d'hygiène spécifiques à la vente à emporter et les techniques de conservation courtes (sous vide, réfrigération, pasteurisation douce). Des cas pratiques d'organisation (rush, préparation en amont, flux tendus) sont simulés. Une restitution collective et un questionnement interactif permettent d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 3 (3h30) Réalisation de sandwiches et burgers gourmets** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Les participants conçoivent une gamme variée de sandwiches, burgers et tartines chaudes à partir de produits frais. Le formateur met l'accent sur l'équilibre des textures, la gestion des sauces et la cuisson maîtrisée des viandes et garnitures. Des recettes originales sont testées : burger végétarien, club poulet curry, focaccia méditerranéenne, panini de saison. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une grille d'observation des pratiques, conformité des résultats et respect des procédures d'hygiène.
- **Séquence 4 (3h30) Salades, bowls et plats « street food »** [présentiel] : Dans cette séquence, les participants réalisent des recettes à forte valeur ajoutée : salades repas, poké, wraps, plats chauds minute. Le formateur guide les ajustements en matière d'équilibre nutritionnel et de présentation. Un atelier « assortiments express » permet de composer des menus complets à emporter. Des fiches recettes standardisées et modèles de fiches techniques sont remis. Les réalisations sont analysées collectivement pour favoriser les échanges de bonnes pratiques en vue de la transposition en poste de travail et permettent au formateur d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 5 (3h30) Présentation, conditionnement et merchandising** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Individuellement ou en sous-groupes, les participants travaillent sur la présentation des produits en vitrine et en packaging. Les participants testent différents supports : bocaux, barquettes, planches, contenants biodégradables. Le formateur réalise un focus sur les critères d'attractivité : contraste des couleurs, volumes, lisibilité, cohérence graphique. Les participants élaborent leur propre « vitrine test » et présentent leurs choix en matière d'impact visuel et de cohérence commerciale. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une restitution collective et un questionnement interactif.
- **Séquence 6 (3h30) Création d'une offre snacking complète** [présentiel] : Individuellement ou en sous-groupes, les participants conçoivent une carte snacking (entrée, plat, dessert, boisson) en tenant compte des coûts, de la saisonnalité et de la logistique. Le formateur les accompagne dans la conception, la production et la présentation des plats choisis. Un débrief collectif valorise les productions et les bonnes pratiques observées en vue de la transposition en poste de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

## METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés). Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.

- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

## MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.  
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail [asforest@asforest.com](mailto:asforest@asforest.com). En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
  - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
  - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

## MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

- Evaluations pédagogiques** : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.
- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
  - **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
  - **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.
- Suivi post-formation** :
- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
  - Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

*mise à jour : 28/05/2026*

