

## RENOUVELER SA CARTE AVEC UNE OFFRE SNACKING

<b>Durée</b>	21 heures, soit 3 jours	<b>Tarif</b>	INTER : 1140 € HT /pers INTRA : 5250 €HT/groupe
<b>Public visé</b>	Toute personne amenée à diversifier sa carte de restaurant avec une offre snacking ou ouvrir un concept store	<b>Pré-requis</b>	Compréhension du français
<b>Modalités</b>	Présentiel <input checked="" type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise	<b>Session</b>	Voir catalogue Nous contacter

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à concevoir des préparations chaudes et froides, salées ou sucrées, à partir de produits bons, frais, ou encore de saison, en variant les goûts, les couleurs, les textures et les formes dans un but qualitatif, économique et organisationnel et, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

A l'issue de la formation, vous serez capable d'intégrer à votre carte un espace snacking fait maison, améliorer la qualité des prestations en adaptant et en optimisant la carte proposée à la clientèle, et proposer des ventes complémentaires ou additionnelles à toute heure.

### CONTENU DU PROGRAMME

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

#### 1- Renouveler une carte à travers un concept food (3h30 – 2 séquences)

- S'adapter aux nouvelles consommations
- S'appuyer sur la fraîcheur et la saisonnalité des produits pour une offre de qualité
- Porter une attention particulière aux conseils en nutrition et aux régimes spécifiques

#### 2- Développer sa créativité culinaire snacking (3h30 – 1 séquence)

- Innover en goût, apparence et texture avec des sandwiches style tapas
- Associer le liquide au solide : gaspacho, soupe, smoothie...
- Réaliser des recettes de snacks chauds et froids, salés et sucrés

**Evaluation continue** à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

#### 3- Transformer les classiques en offre snacking (3h30 – 1 séquence)

- Déstructurer ses recettes traditionnelles
- Revoir les classiques en pâtisserie pour une consommation « sur le pouce »

#### 4- Travailler l'offre visuelle snacking (3h30 – 1 séquence)

- Dresser des plats créant une mise en scène
- Utiliser des supports dont jetables en respectant les réglementations développement durable

**Evaluation continue** à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

#### 5- Organiser l'offre snacking (3h30 – 2 séquences)

- S'approvisionner en produits frais locaux et circuits courts

- Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements
- Maîtriser l'organisation du travail snacking : mise en place, production et envoi

## 6- Valoriser le snacking dans une carte renouvelée (3h30 – 1 séquence)

- Communiquer sur une nouvelle offre snacking
- Créer un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié

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

## SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Enjeux** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux notamment du concept snacking dans les nouvelles manières de consommer. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise et leur expérience afin d'apporter collectivement des éléments sur l'évolution des consommations clients et l'offre déjà proposée dans leur établissement qui pourrait être adaptée. Le formateur synthétise l'ensemble et expose les avantages et risques du développement d'une offre snacking et les enjeux notamment en termes de développement durable, de saisonnalité, d'organisation du travail, de communication... Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h) Saisonnalité et nutrition** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue la possibilité de proposer une offre de qualité en s'appuyant sur la fraîcheur et la saisonnalité des produits, un argument de vente qui touche les consommateurs. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur l'attention spécifique à porter sur les régimes spécifiques, allergènes et nutrition. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (3h30) Créativité** [présentiel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série d'activités pratiques, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de réaliser des recettes de snacks chauds et froids, salés et sucrés. Le formateur alimente les réflexions des stagiaires en proposant des idées d'innovation en travaillant le goût, l'apparence, la texture, mais aussi en associant liquide et solide avec des soupes ou des smoothies... Des outils pratiques sont transmis (fiches techniques, méthodes...). Il évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions.
- **Séquence 4 (3h30) Classiques** [présentiel] : Dans cette séquence, le formateur aborde la possibilité d'adapter les classiques de chaque établissements en offre snacking. A travers une nouvelle série d'exercices, les stagiaires sont amenés à transformer un de leur plat phare. Le formateur synthétise les échanges et complète par des méthodes de déstructuration des recettes traditionnelles. Il réalise un focus dédié aux classiques en pâtisserie pour développer une consommation « sur le pouce ». Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 5 (3h30) Offre visuelle** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Elle s'organise autour des snacks réalisés et vise à travailler l'offre visuelle et le dressage des plats en créant une mise en scène qui touchera les consommateurs. Le formateur s'appuie sur l'expérience des stagiaires et l'intelligence collective pour répondre aux questions et alimente les réflexions, notamment sur l'utilisation de supports, dont supports jetables, et les réglementations développement durable à respecter et qui vont dans le sens d'une offre écoresponsable avec des produits de saisons et locaux. Il évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions.
- **Séquence 6 (1h30) Approvisionnement** [présentiel] : Dans cette séquence, le formateur revient sur l'utilisation et l'approvisionnement en produits frais, locaux, de saison. A travers une série de cas pratiques, les stagiaires sont amenés à définir collectivement des moyens d'optimiser l'utilisation des ressources et produits, synthétisés par le formateur qui rappelle l'importance des fiches techniques. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 7 (2h) Organisation** [présentiel] : Cette séquence démarre sur un focus réalisé par le formateur des adaptations que demande l'élaboration d'une nouvelle offre snacking dans l'organisation de l'établissement et plus particulièrement de la cuisine. A travers une série de cas pratiques, les stagiaires sont amenés à planifier la nouvelle organisation du travail incluant la partie snacking : mise en place, production, envoi... Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions.
- **Séquence 8 (3h30) Valorisation** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Elle s'articule autour d'exercices pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en place un plan de communication

autour de son offre snacking. Le formateur répond aux questions et alimente les idées de communication en cours des participants (storytelling, visuels, atouts à mettre en avant, supports, diffusion...). Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

## METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz, plateau d'application, matières premières...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée.

## MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

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

*Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.*

- Positionnement : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- Continue : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- Finale : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

*mise à jour : 12/04/2022*

