



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

## Formation « TENDANCE SNACKING »

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « TENDANCE SNACKING » que vous envisagez de suivre dans notre Etablissement.

Des aides spécifiques au financement de cette action de formation peuvent vous être consenties, sous certaines conditions, soit par votre Fonds d'Assurance Formation (salariés et employeurs), soit par votre Pôle-Emploi. Dans ce cas, un conseiller vous apportera toutes précisions utiles pour l'instruction de votre dossier.

Pour plus de renseignements rapprochez-vous de nos conseillères formation :

Florence NIRENNOLD – Sophie HAMON

Téléphone : 02.99.34.86.76 – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

Site internet : [www.ecole-maitre-crepier.fr](http://www.ecole-maitre-crepier.fr)

**SAS EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER**

**Crêperie – Pizzeria & Restauration rapide**

8 rue Jules Maillard de la Gourmerie

35039 RENNES Cedex

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : [www.ecole-maitre-crepier.fr](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)  
N° de TVA Intracommunautaire FR 07432266401 R.C.S. RENNES B 432 266 401 CODE APE – NAF 8532Z – S.A. au Capital de 40 000 €

<b>Intitulé</b>	<b>Formation TENDANCE SNACKING - 21 h 00 – 3 jours</b>
<b>Objectifs</b>	Apprendre à confectionner  des produits snacking en salé et en sucré, de types sandwichs, tartines, clubs et burgers en maîtrisant les bases techniques de préparation et la mise en valeur du produit final.  La formation se déroule en présentiel dans un laboratoire équipé de tout le matériel spécifique.
<b>Durée de la formation</b>	21 heures -3 jours – formation de groupe
<b>Horaires</b>	Jour 1 : 9h00-13h00 & 14h00-17h00, jour 2 et jour 3 : 8h30-12h30 & 13h30-16h30
<b>Prérequis</b>	Pas de prérequis, formation professionnalisante.
<b>Public</b>	Personnel de crêperie, restauration rapide (food truck, mange debout etc...), self, brasserie, demandeurs d'emploi, personnel saisonnier, personnes en reconversion professionnelle...
<b>Nombre de stagiaire</b>	4 (mini : 2 – maxi : 6)
<b>Méthode pédagogique</b>	Travaux en face à face pédagogique constant Travail en individuel pour l'observation et les préconisations Observation et échange avec les participants  Remise de 1 dossier pédagogique
<b>Encadrement</b>	1 formateur chef de cuisine spécialisé
<b>Modalité d'évaluation</b>	Fiche d'évaluation des acquis en fin de formation
<b>Validation de la formation</b>	Attestation de formation
<b>Tarif</b>	1 002,54 € TTC – TVA 20% : 167,09 € - 835,45 € HT
<b>Dates de formation</b>	<i>Du mercredi 18 au vendredi 20 août 2021</i> <i>Du mercredi 27 au vendredi 29 octobre 2021</i>

## PROGRAMME DETAILLE – Formation TENDANCE SNACKING - 21 h 00 – 3 jours

### LA TENDANCE SNACKING

Pour se diversifier  
Pour développer son offre  
Pour répondre à une demande actuelle

### CONFECTION ET FABRICATION DE :

#### Snacking salé :

Buns (réalisation de la pâte et cuisson)  
hamburger traditionnel au bœuf / au poulet.  
Sandwich « l'Italien », « le Français »  
Tartine et club : savoyard / terroir / chavignol / Golosa.  
Bagel « Le suédois », « le New-York »  
Muffin Anglais (Pate et cuisson)  
Clubs pour brunch

#### Snacking sucré :

Buns brioche (réalisation de la pâte et cuisson)  
Hamburger sucré  
Pain perdu roulé au Nutella  
Tartine sucrée (shortbread)

### LES SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

### LES PRÉSENTATIONS

Les volumes (moulages et mises en forme diverses)  
Les associations de couleurs  
Les dispositions sur assiette ou autre contenant adapté

