



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

Site internet : www.ecole-maitre-crepier.fr

SAS EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

8 rue Jules Maillard de la Gournerie 35039 RENNES Cedex

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : www.ecole-maitre-crepier.fr – e-mail : 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 €

Intitulé	Formation TENDANCE SNACKING - 21 h 00 – 3 jours
Objectifs	<p>La formation doit permettre d'acquérir des techniques nécessaires à la réalisation de produits snacking type burgers, sandwich, clubs et tartines.</p> <p>A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser leur environnement de formation • Comprendre le fonctionnement du laboratoire mixte cuisine • Maîtriser les techniques des recettes classiques adaptées au snacking, type burger, sandwichs, tartines et clubs. • Adapter les modes de cuisson en fonctions des préparations • Cuisiner les sauces d'accompagnement • Dresser les assiettes et les buffets de présentation
Durée de la formation	21 heures -3 jours – formation de groupe
Horaires	Jour 1 : 9h00-13h00 & 14h00-17h00, Jour 2 et jour 3 : 8h30-12h30 & 13h30-16h30
Prérequis	Pas de prérequis.
Public	Personnel de crêperie, restauration rapide (food truck, mange debout etc...), self, brasserie, demandeurs d'emploi, personnel saisonnier, personnes en reconversion professionnelle...
Nombre de stagiaire	4 (mini : 2 – maxi : 6)
Méthode pédagogique / modalité d'évaluation	<p>Moyens : Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique équipé de tout le matériel. Salle de formation équipée d'un écran tactile.</p> <p>Méthodes d'apprentissage : formation action en présentiel, pédagogie active. Mises en situation pratiques en plateau technique. Travail en individuel pour l'observation et les préconisations. Observation et échange avec les participants. Support remis aux stagiaires : 1 dossier pédagogique.</p> <p><u>Méthode</u> : différents ateliers et exercices réalisés tous les jours, démonstration du formateur, mise en situation des stagiaires (exercices et ateliers pratiques) et remédiation éventuelle du formateur jusqu'à l'acquisition des techniques.</p> <p><u>Modalité d'évaluation</u> : Mise en situation pratique tout au long de la formation. Fiche d'auto évaluation et appréciation des acquis par le formateur en fin de formation</p>
Encadrement	1 formateur chef de cuisine spécialisé à la pédagogie pour adultes
Validation de la formation	Attestation de formation
Tarif	1 002,54 € TTC – TVA 20% : 167,09 € - 835,45 € HT
Hébergement	Liste sur demande
Lieu, contact	8 rue Jules Maillard de la Gournerie - 35039 RENNES CEDEX info@ecole-maitre-crepier.com / 02-99-34-86-76
Dates de formation	Du 6 au 8/04/2022 - du 17 au 19/08/2022
Modalité et délai d'accès	Entretien téléphonique ou physique avant admission. Accès : 2 à 6 semaines avant le démarrage
Accessibilité PSH	Locaux et formations accessibles (Etude préalable avec le référent)

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 (Pâte 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

DEROULEMENT DES JOURNEES DE FORMATION :

1^{er} jour : 9h00 – 13h00 et 14h – 17h

- Accueil, tour de table (présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation), présentation de la formation, présentation des différentes techniques de base associées aux recettes (Burger, tartines, clubs, brunch...).
- Visite des locaux, présentation du labo snacking et de son organisation.
- Réalisation des différentes pâtes prévues : Buns, bagels, Pannini, brioche, shortbread.
- Réalisation des sauces de bases (mayonnaise, cocktail, béarnaise, tartare, etc).
- Préparation et montage du sandwich le français.
- Préparation et montage des roulés pâtes à tartiner.
- Cuisson des différents pains.
- Remise en état des locaux.

Jour 2 : 8h30 – 13h et 14h – 16h30

- Préparation des garnitures burger, bagels et panini.
- Réalisation des sauces de bases (hamburger, Raita, Aioli, salsa, tzatziki, etc).
- Façonnage et cuisson des buns briochés.
- Montage des tartines salées et sucrées (clubs, savoyarde, terroir, chavignol, goglosa).
- Présentation des différentes réalisations et des possibilités de présentation.
- Cuisson et montage des Burgers (le traditionnel, le chicken).
- Montage des tartines et burgers sucrés (buns brioche, tartine glacée).
- Remise en état des locaux.

Jour 3 : 8h30 – 13h et 14h – 16h30

- Fabrication des muffins salés
- Préparation des garnitures des clubs sandwich et montage.
- Préparation des garnitures des bagels type « suédois » et « New York ».
- Préparation des pains roulés sucrés.
- Présentation des différentes réalisations.
- Remise en état des locaux.
- Bilan et fin de formation.