

Conquérir un nouveau public avec une offre snacking Mercredi 2 et jeudi 3 octobre 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant partir à la conquête de nouveaux consommateurs avec une offre de prêt à emporter

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Alain MONTASSIER, Charcutier-Traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 18 :00 Jour 2 : 8 :00 – 15 :00	ENSMV 37 BOULEVARD SOULT 75012 PARIS



Objectifs

- Elaborer des recettes de saison sur le concept du prêt à manger.
- Proposer une nouvelle offre commerciale et impulser une dynamique de vente.
- Connaître la réglementation sur l'étiquetage des produits « snacking ».



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Utilisation de différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques des produits fabriqués sur place.
- Assistance technologique du formateur.
- Remise d'un support pédagogique.



Contenu pédagogique

- Rappel sur la réglementation de l'étiquetage applicable au snacking.
- Principes de cuisson directe et indirecte.
- Organisation, sélection et assemblage des ingrédients, conservation, emballage, praticité... pour une consommation nomade en lien avec les saisons.
- Les principes de créativité en cuisine.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- Tourte de pomme de terre et confit de canard
- Feuilleté comtois
- Feuilleté de viande façon orientale
- Feuilleté de tomate pesto et gruyère
- Chausson de viande hachée façon japonaise
- Tresse de viande, mozzarella et coriandre
- Pastilla de bœuf confit
- Wrap de chèvre frais, jambon sec et roquette
- Wrap de carpaccio de bœuf
- Wrap de thon, aneth et citron vert
- Wrap de veau à la milanaise
- Quiche de viande hachée
- Club sandwich poulet curry
- Feuilleté de tomate, courgette et mozzarella
- Tartine fraîcheur (pain aux sésames, guacamole, radis, tomates confites, asperge verte, parmesan)
- Club grand luxe (pain de mie, saumon fumé, beurre de roquefort, coriandre)
- Feuilleté de légumes
- Quiches aux courgettes et carottes en rosace
- Quiche provençale
- Pizza charcutière

**NOUVELLES
RECETTES**



Photo non contractuelle

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

📞 Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org