

Conquérir un nouveau public avec une offre snacking

Lundi 13 et 14 octobre 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant attirer de nouveaux consommateurs en développant une offre de produits snacking prêts 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.	Frédéric BOURSE, Chef Pâtissier	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 18 :00 Jour 2 : 8 :00 – 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- **Élaborer des recettes de saison** adaptées au concept du prêt-à-manger.
- **Développer une nouvelle offre commerciale** pour dynamiser les ventes et répondre aux attentes d'un public en quête de solutions innovantes.
- **Connaître la réglementation sur l'étiquetage des produits snacking**, afin de garantir la conformité et la transparence des informations.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention en présentiel** avec participation active des stagiaires.
- **Utilisation de divers équipements de laboratoire** pour réaliser les fabrications.
- **Appui sur des fiches techniques** pour suivre la progression du travail.
- **Remise d'un support pédagogique** aux participants.



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

Snacking Froid

- Sandwich viennois "vitello tonnato"
- Croissantwich à la mexicaine
- Cake moelleux chorizo-olives-tomates confites
- Panettone du berger
- Bodega, « crémeux de ricotta - courgette, roquette et parmesan »

Snacking Froid ou chaud

- Petite fougasse aux parfums ibériques
- Chausson « terre et mer aux épices thai »
- Spirale du jardinier au speck
- Petite tourte franc comtoise
- Pizza feuilletée "san marzano"
- Pizza turque a la viande du chef Aret
- Croq-quiche : jambon à l'estragon
- Pain plat farci épinard et ricotta
- Friand aux saveurs asiatiques
- Tarte au comté aux parfums des sous-bois
- Quiche au poulet basquaise



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