

## Conquérir un nouveau public avec une offre snacking

**Lundi 15 et mardi 16 juin 2026**

*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<br>Conjoint collaborateur,<br>Professionnels de la Boucherie,<br>Charcuterie, Traiteur | Aucun     | 840 € HT/pers. | Jean-Michel BANNWART,<br>MOF Charcutier-Traiteur | Durée : 14 heures<br>Jour 1 : 9h00 – 18h00<br>Jour 2 : 8h00 – 15h00 | ENSMV<br>37 Boulevard Sault<br>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 "vittello 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 thaïes »
- Spirale du jardinier au speck
- Pizza feuilletée "San Marzano"
- Pizza turque à la viande du chef Aret
- Croq-quiche jambon à l'estragon
- Pain plat farci épinard et ricotta
- Friand aux saveurs asiatiques
- Tarte au comte 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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08** [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)