Snacking

CUISINE

DUREE	TARIF	FORMAT	SESSION
21 heures (3 jours)	777 € net de taxes	Présentiel	Inter

Développez une offre snacking innovante et rentable pour répondre aux nouvelles attentes de vos clients

PUBLIC VISE

Salariés des entreprises de la branche Hôtels-Cafés-Restaurants ainsi que toute personne souhaitant développer ses compétences dans ce domaine

PREREQUIS

Avoir une première expérience en cuisine
Maîtriser les bases de la préparation culianire et des règles d'hygiène
Positionnement en amont de la formation

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Maîtriser les fondamentaux des techniques de snacking chaud et froid, sucré et salé
- Concevoir une gamme snacking équilibrée, innovante et rentable à partir de produits frais faits maison
- Optimiser l'organisation tout en respectant les mesures d'hygiène et de conservation en service rapide
- Valoriser les produits en vitrine et en vente diercte pour favoriser la vente

PROGRAMME

Module 1 : Les fondamentaux du snacking (7h)
- rappel des mesures d'hygiène (HACCP) et d'organisation
- techniques de base de snacking : sandwichs et wraps signatures

Module 2 : Concept d'une gamme snacking innovante et rentable (7h)
- réalisation de burgers originaux et gourmets à partir de produits frais
- techniques de cuisson rapide

Module 3 : Les supports de vente en vitrine et en vente directe (7h)
- création et réalisation d'un produit snacking
- règles de présentation en vitrine et mise en valeur des produits
- calcul du coût matière et fixaion des prix de vente

MODALITES D'ACCES

Deux modalités d'accès ont possibles :
- dans le cadre d'un financement AKTO :

formation accessible aux entreprises de la branche HCR adhérentes à AKTO, sous réserve de validation du dossier de prise en charge. L'inscription sur la plateforme Espace Formation devient définitive après accord d'AKTO
- au titre individuel ou via un autre financement :

inscription sur demande auprès de notre organisme avec complétude d'un dossier d'inscription
confirmation de l'inscription et envoi d'une convocation
Délais d'accès variables selon les sessions et les modalités de financement (en moyenne 2 à 6 semaines)

RESULTATS ATTENDUS

A l'issue de la formation, les participants savent concevoir, réaliser et valoriser commercialement une offre snacking maison rentable

VALEUR AJOUTEE

Formation concrète avec mise en pratique immédiate en atelier
Acquisition de techniques directement applicables en milieu professionnel
Encadrement par un professionnel du métier
Echanges entre pairs favorisant le partage de savoir-faire

LIEU DE FORMATION

Centre de formation Baudimont, Arras (ou en intra-entreprise selon les modalités convenues et exigées avec l'entreprise)

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Méthode :

- Pédagogie active alternant théorie, démonstrations et pratique en atelier
- Réalisation concrète des techniques professionnelles
- Échanges entre pairs et avec le formateur
- Analyse des productions (dégustation et retours)

Moyens :

- Plateau technique : Cuisine pédagogique
- Salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur

Outils et supports utilisés :

- Documents projetés, fiches techniques, mise en situation professionnelle

Documentation remise aux stagiaires

- Livret d'accueil
- Fiches recettes et fiches techniques "HACCP", "organisation travail", "présentation packaging"

Le participant devra prévoir une tenue professionnelle adaptée aux travaux pratiques :
Veste de cuisine, pantalon professionnel, tablier, chaussures de sécurité antidérapantes

MODALITES D' EVALUATION

Observation en situation pratique : gestes techniques, organisation, qualité des productions

Autoévaluation et debrief - questionnaire écrits et oraux

Réalisation et évaluation d'un défi snacking

Délivrance d'une attestation de formation
Formation non certifiante
Questionnaire de satisfaction en fin de formation

ACCESSIBILITE HANDICAP

- Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.
- Locaux : règlementation ERP - locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
- Adaptation pédagogique possible selon la situation du stagiaire.
- Référent handicap : Handicap.CFP@baudimont.com
- Point Ecoute Accompagnement : peacfp@baudimont.com

TARIFS - FINANCEMENTS

En inter : 777€ TTC soit 37€ de l'heure par participant

En intra : 3300€ TTC par session

Financements possibles:

- financement OPCO **AKTO selon critères de prise en charge à consulter sur akto.fr**
- financement individuel
- autre financement

NOMBRE DE PARTICIPANTS

En INTER : Minimum 4 - Maximum 12
En INTRA : Minimum 2 - Maximum 12

PROCHAINES SESSIONS

du **au**

RÉSULTATS DE LA FORMATION*

TAUX DE SATISFACTION	TAUX DE VALIDATION DES ACQUIS
Première session à venir*	

**Moyenne des indicateurs des sessions réalisées en 2026.*
***Cette formation n'ayant pas encore été dispensée, les indicateurs de satisfaction et de validation des acquis seront publiés à l'issue de la première session réalisée.*

MEMBRE DU RÉSEAU AREP HAUTS-DE-FRANCE

ORGANISME DE FORMATION
sélectionné par
AKTO
L'humain au cœur des services

S'inscrire - Nous contacter

CFP Baudimont -Centre de formation Professionnelle
17 rue Saint Maurice- CS 40573- 62008 Arras Cedex
03 21 16 18 00 I formation-continue@baudimont.com
www.ensemble-baudimont.com

MAJ 16/07/2026