



Snacking innovant – recettes gourmandes

2 jours - 14 heures

v17082020

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Développer une gamme de produits snacking équilibrée, originale et complète en diversifiant les produits et répondant aux exigences de la clientèle en termes de snacking
- Identifier et appliquer de nouvelles techniques culinaires et d'assemblage

PROGRAMME

- Comprendre le marché actuel du snacking innovant
- Identifier les attentes des consommateurs et concepts porteurs
- Préparer les différentes composantes d'une assiette et les variantes possibles
- Présenter différentes méthodes d'assemblage
- Découvrir des recettes innovantes pour élargir sa clientèle
- Réalisation de 2 à 5 recettes salées et sucrées

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel

Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co-construction. alternance d'apports théoriques et pratiques.

FORMATEUR

Formateur : Very Foody – Atelier gourmand

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur

Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Béatrice de FERAUDY, 04.72.43.43.54

[Consulter nos conditions générales de vente](#)

- LES +**
- Exercices pratiques en lien direct avec votre activité artisanale
 - Échanges avec les autres artisans stagiaires
 - Programme de formation adapté pour être au plus proche de vos demandes et de l'actualité culinaire
- PUBLIC**
- Chef(fe) d'entreprise, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)
 - 12 personnes

PRÉREQUIS

Professionnels de la pâtisserie, métiers de bouche, titulaire au moins d'un CAP

LIEU [Voir notre site internet](#)

DATES / HORAIRES [Voir notre site internet](#)

TARIF : 700 € nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture sur stage: 7 personnes

CONTACT

CMA Lyon-Rhône
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon
04.72.43.43.54
formations.lyonrhone@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat