

Actualisé le 4 avril 2024

Domaine : Techniques de fabrication, préparation et transformation.

Formation : **SNACKING SUR MESURE**

PUBLIC : professionnels exerçant dans la production alimentaire.

PRE-REQUIS (facultatif) : Maitriser les savoirs de base « lire et écrire en français »

La formation peut être envisagée dans une autre langue

COMPETENCES EVALUEES : aucune évaluation d'entrée en formation

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Entretien (analyse du besoin, faisabilité ...) et convention
- Auto-financement, le délai d'accès est d'environ 15 jours
- Si vous demandez le financement d'un tiers payant (OPCOEP, ou autres), prévoir un délai d'accès de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

NATURE : Pour les salariés, conformément à l'article L.6313-1 du code du travail, cette formation est caractérisée comme une action de développement des compétences.

CONDITIONS FINANCIERES : Selon convention

Durée minimale conseillée : 3 jours – 20 heures **Fréquence** : Journée de 7 heures

TYPE ET LIEU : Intra entreprise, dans l'établissement du contractant ou dans une salle réservée par lui-même.

FORMATEUR : Confirmé et expérimenté dans son domaine de compétence. Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront renseignés au contractant.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPLOYES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

1. Méthodes pédagogiques :

Cette méthode des cas sur exercices réels a pour but de permettre aux participants d'appliquer immédiatement l'enseignement reçu. La pluralité des mises en situation permet au formateur de conduire son intervention en conjuguant les apports théoriques et pratiques adaptés.

Il engage également, les participants à des périodes réflexives leur permettant de mettre en application les nouveaux savoirs à la réalisation de tâches

2. Outils pédagogiques : Les supports de cours seront transmis en version papiers ou numériques, ils seront adaptés par le formateur afin de répondre aux différents profils des participants et leur permettre ainsi de se les approprier.

3. Modalités d'évaluation et de contrôle :

Évaluation de positionnement en début de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), questionnaire à choix multiple

Feuille d'émargement par demi-journée.

SANCTION : A l'issue de la formation, il sera remis à chaque apprenant ayant pris part à la totalité des cours, une attestation d'assiduité à la formation

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les 2 mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

OBJECTIF DE LA FORMATION

Actualiser, approfondir ses connaissances et techniques de production.

Compétence visée

Gérer son poste de la commande des matières premières à la présentation des produits.

PROGRAMME

Acquérir les techniques pour réaliser des produits traiteurs adaptés

Utilisation et entretien de l'équipement

Connaissance des caractéristiques des différentes matières premières utilisées

Modes de cuisson et de conservation

Les différents types de produits : tartes salées, tourtes, quiches...ect

Sélectionner ses matières premières et produits semi-finis en fonction des saisons.

Les sauces et crèmes

Réalisations de garnitures originales et variées.

Acquérir les savoirs faire de la planification

Conception des fiches techniques

Recettes visitées (entre 2 et 6 par jour) :

Les incontournables et nouvelles recettes variant au rythme des saisons

Au choix, liste non exhaustive :

- Petits fours salés
- Verrines
- Salades composées
- Quiches, Tourtes

Temps d'échanges entre le formateur et les participants sur les différents sujets abordés.

Approfondissement et conseils.

Notre programme est entièrement adapté et personnalisé avec le contractant lors que diagnostic réalisé par le formateur désigné. Notre consultant prendra en compte la clientèle, les produits en place et les objectifs de l'entreprise.

INDICATEURS DES RESULTATS OBTENUS EN 2022

Taux de satisfaction des stagiaires	89 %
Taux de satisfaction des prescripteurs	97 %
Taux d'interruption (maladie et abandon)	2 %
Taux de retour d'enquête	89 %
Formations certifiantes	100 %