

TECHNIQUES MÉTIERS

CUI-276

Snacking et restauration rapide

Développer une offre de snacking et de restauration rapide de qualité : conception de la carte, recettes à fort débit, préparations anticipées, conditionnement à emporter, cadence et maîtrise des coûts.



DURÉE

14 heures

FORMAT

Présentiel

TARIF

Sur devis

FINANCEMENT

Étude OPCO

NIVEAU

Selon prérequis

Validation et reconnaissance

Attestation de fin de formation et certificat de réalisation. Cette formation ne prépare pas à une certification enregistrée au RNCP ou au répertoire spécifique.



Une formation adaptée à vos besoins

Questionnaire avant la session : poste occupé, type d'établissement, techniques maîtrisées, attentes. Les recettes et exercices sont adaptés au niveau et à la carte de l'établissement.



Délai d'accès

Sous 15 jours selon les disponibilités, après analyse du besoin.



Accessibilité

Les besoins d'aménagement sont étudiés avant la session avec notre référent handicap.



Ce que vous saurez faire à l'issue de la formation



Objectif 01

Concevoir une carte de snacking courte et rentable.



Objectif 02

Réaliser des recettes adaptées à la restauration rapide.



Objectif 03

Organiser une mise en place anticipée.



Objectif 04

Conditionner pour la vente à emporter et la livraison.



Objectif 05

Tenir une cadence de service et maîtriser grammages et coûts.



Public visé et prérequis



Pour qui

Cuisiniers, commis et chefs de partie. Restaurateurs et gérants. Personnels de traiteurs et de restauration collective.



Prérequis

Travailler ou se préparer à travailler en cuisine.



Déroulement de la formation

Dates, horaires, lieu ou accès à distance sont confirmés dans la convocation. Le livret d'accueil, le règlement et les contacts utiles sont transmis avant la session.

Programme détaillé

01	02	03	04	05	06	07	08
----	----	----	----	----	----	----	----

14 heures · 8 séquences · programme adapté après positionnement



Carte et recettes - Conception de la carte



Carte et recettes - Recettes de base et déclinaisons



Carte et recettes - Pains, sauces, garnitures



Carte et recettes - Grammages



Organisation et service - Mise en place anticipée



Organisation et service - Conditionnement



Organisation et service - Organisation du poste



Organisation et service - Coût de revient et pertes

✓ Méthodes pédagogiques et évaluation

Méthodes pédagogiques

Démonstrations par le formateur. Pratique individuelle en cuisine ou en laboratoire. Dégustation et analyse critique des réalisations. Fiches techniques remises à chaque participant.

✓ Évaluation des acquis

Pendant : réalisations évaluées sur grille. En fin de formation : réalisation finale notée et quiz. Questionnaire de satisfaction à chaud.

Moyens et supports pédagogiques

Cuisine pédagogique équipée, un poste par participant. Matières premières fournies. Fiches techniques remises aux participants.

Financement

Financement possible par l'entreprise ou son OPCO selon les règles applicables et après accord écrit. Aucune prise en charge n'est garantie avant cet accord.

NOVA ACADEMY - société par actions simplifiée (SAS) - SIRET 993 541 879 00017. Déclaration d'activité n° 76 34 14584 34. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Certification CERT_S0626_0811 délivrée par CEVA Solution, pour les actions de formation. Contact : formation@capsulecom-nova.fr.