HM FORMATION

Programme de formation

Snacking salé pour boutique

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de nouvelles recettes de plats de jour
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de nouvelles créations en snacking salé pour boutique.
- Consolider et perfectionner ses connaissances techniques dans la fabrication de produits en snacking salé pour boutique
- Consolider et perfectionner ses connaissances dans la mise en valeur des productions pour optimiser les ventes

Pré-requis : Bases en cuisine souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, pâtissier, artisan ou toute personne en charge de réaliser les produits snacking pour la boutique.

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Elaboration des sauces pour les salades, sandwichs, hamburgers, plats du jour et autres

Fabrication des pâtes pour les tartes, hamburgers, pizza

Travail sur les différents taillages de légumes et maitrise des cuissons

Elaboration des veloutés et soupes chaudes ou froides

Adaptation sur place, suggestions de nouveautés

Rationaliser la mise en place

Réalisation de différents produits en snacking salé en utilisant des produits du marché et en travaillant les produits frais et de qualité.

Présentation et dressage dans les contenants et emballages

Apprentissage et/ou révision des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

Tartes et quiches :

- Tarte andalouse à base de pâte feuilletée
- Quiche nordique pâte brisée saumon frais poireaux
- Paysanne pâte brisée légumes grillés jambon et brie
- Tarte pâte feuilletée végétarien légume confit
- Quiche au chèvre et dés poulet
- Tarte fine aux légumes du soleil

Les sandwichs :

- Chèvre miel et noix
- Poulet mariné et sa sauce épicée
- Roti de bœuf et sa sauce tartare
- Végétarien et ses légumes confits à l'huile d'olive

Wraps :

- Wrap poulet tandoori
- Wrap poulet cacahuètes sauce Thai
- Wrap vegetarian

Sandwichs chauds :

- Croque jambon emmental et champignons
- Croque saumon et son fromage au herbes
- Croque végétarien aux légumes confits

Pain de mie :

- Club sandwich toasté au poulet, bacon œuf
- Club nordique toasté mayonnaise crabe et saumon fumé
- Campagne toasté salade poulet et œuf

Velouté soupe froide ou chaude :

- Velouté de carotte à la cardamone
- Velouté courgette au fromage de chèvre
- Soupe de légumes de saison
- Soupe de melon et vinaigre balsamique
- Soupe de concombre à la menthe

Hamburger :

- Hamburger au Poulet croustillant et sa crème d'avocat
- Cheese burger au bleue
- Hamburger végétarien

Salades :

- Salade au saumon et crème fraiche
- Salade césar
- Salade quinoa et patate douce
- Salade grecque et sa feta
- Salade betterave au poulet et pomme

Pasta box :

- Penne poulet sauce curry
- Farfalle bolognaise
- Végétarien coquillette et ses légumes confits

Pizza :

- Poulet au curry
- Tartiflette pomme de terre
- Bœuf oignon et sauce barbecue
- Végétarienne et ses légumes grillés
- Chèvre miel et sa salade

Bruschetta :

- Bruschetta tomate mozzarella
- Bruschetta tartiflette
- Bruschetta Saumon et sa crème aux herbes

Plats du jour :

- Hachi parmentier boeuf
- Lasagne au saumon et chèvre
- Boulette de boeuf aux légumes
- Poulet rôti et ses légumes
- Émincé de poulet et sa purée maison

Croque monsieur :

- Croque steak haché cheddar
- Croque poulet champignons
- Croque 3 fromages

Tacos :

- Tacos espagnol
- Tacos poulet croustillant sauce curry
- Tacos au boeuf épicé

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)