

★ Formations



Code FORMA007

[Snacking]

Élaborer une offre snacking avec des pains goûteux et des garnitures originales.
Les rendre attractifs par des présentations tendances.

QUI ?

- Artisans Boulangers
- Ouvriers
- Apprentis

DURÉE

- 1 jour

OÙ ?

Moulin Calvet
12390 Rignac

INTERVENANTS

- Démonstrateur
& Chargé de développement
Moulin Calvet

INSCRIPTION

- 600 ★
- Sous réserve d'un nombre
minimum de candidats
inscrits

PROGRAMME

Le marché du Snacking

Évolution, chiffres clés, attentes et habitudes de consommation

Elaborer une offre Snacking adaptée à son marché

- Tour d'horizon des produits (sandwichs, snack salé, paninis, les salades, tartines, ficelles apéritives, wraps, bagels, fougasse,...)
- Définir l'offre en fonction du marché et du personnel qualifié.
- La PLV relative à l'offre snacking, la mise en magasin du produit pour le rendre attractif.

Confection de recettes Sandwichs

- Adapter sa base de pain aux garnitures de sandwich pour du goût et de la texture
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Dégustation des produits aux participants, découverte de saveurs et textures.

Confection de recettes originales de snacks salés

RÉSULTATS

Mettre en place dans les plus brefs délais une offre snacking dans sa boulangerie.

Définir les outils pour promouvoir l'offre snacking.

Développer le ticket moyen avec les formules snacking.