

## SNACKING INTERNATIONAL

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris  
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

### RYTHME

3 jours (21 h - 7 h par jour)

### PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation de cuisine professionnelle : les fondamentaux de la cuisine professionnelle du catalogue FERRANDI ou équivalent

### PUBLIC VISÉ

Professionnel(les)

### DATES

Session du 18 au 20 décembre 2023

### MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.  
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.  
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

### OBJECTIFS

- Décliner une gamme de snacking mettant en œuvre des produits de qualité
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Réaliser des recettes dans le concept du prêt-à-manger : salades, sandwichs traditionnels et spéciaux en utilisant les bons condiments. (Burger, hot dog, Bánh mi),

#### **Recettes sur l'Asie, USA et méditerranéenne,**

Expérimenter et maîtriser différents supports de cuisson : presse à sandwichs et toaster.

Connaître les tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts.

Maîtriser la conservation, la législation en vigueur et l'étiquetage du prêt-à-manger.

Présentation et dressage original par les contenants et emballages.

Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité des aliments.

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

# 95,8%

Taux de satisfaction globale  
des stagiaires en Formation Continue en  
2022/2023  
(Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS ET FRAIS

1260 euros

### CONTACT

**Florence Estager-Laurent**

**Chargée de clientèle**

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 23/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris