Snacking - Perfectionnement

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1603500F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

- Créer et réussir un concept snacking
- Elaborer, innover et développer une gamme de sandwiches chauds et froids

Programme

- Le matériel de fabrication, petits matériels et autres
- Les différents types de pains (classique-d'antan-moelleux-aromatiques)
- Fiches recettes de fabrication
- Présentations des vitrines (attractivité)
- Stratégie tarifaire : merchandising de séduction et de gestion
- L'organisation de l'équipe
- Les règles d'hygiène et la traçabilité des produits

Conditions de réalisation : Apports théoriques et formation-action : le stagiaire réalise ses productions - Travaux dirigés et démonstration des pratiques professionnelles dans le laboratoire - Dégustations et analyses critiques par les salariés des productions réalisées

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2210313S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1603500F