Les sandwiches - snacking

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1802324F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

Acquérir des techniques de base simples nécessaires à l'ouverture d'une sandwicherie
Les différents process techniques, l'élaboration des préparations de base
Les différentes filières d'approvisionnement en fonction du rapport qualité/prix
Le choix d'un assortiment équilibré dans les différentes familles de produits et son évolution en fonction de la saisonnalité
L'organisation du travail, la mise en place et la gestion du temps

Programme

Présentation des différents types de pains
Savoir les adapter aux recettes de sandwichs
Les sauces de base
Les cuissons de base (œufs, poulet, légumes…)
Élaborer des sandwichs froids ou chauds
Techniques de mise en place dans le cadre d'une organisation claire pour un service « gagnant »
Les produits semi-élaborés et leur utilisation
Notions HACCP
Dressage et présentation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209505S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802324F