

CREER VOTRE OFFRE VENTE A EMPORTER

DUREE

3-5 jours

PRE-REQUIS

Personnel de cuisine ayant les notions ou connaissances de base

OBJECTIFS

- Identifier les tendances street-food
- Créer une offre VAE de l'entrée au dessert
- Réaliser ses sandwiches, salades, pâtisseries salées et sucrées
- Calculer ses coûts seuil de rentabilité
- Faire voyager son offre autour des recettes du monde
- Réaliser des recettes qualitatives et gourmandes
- Travailler les produits de saisons

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Présentation du marché de ce type de restauration
- Lecture et rédaction de fiches techniques
- Organisation des productions et gestion du point de vente
- Réalisation des salades et sandwiches
- Réalisation de différentes pâtisseries salées et sucrées
- Réalisation de desserts VAE
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Montage et organisation d'une vitrine

METHODE PEDAGOGIQUE

- Présentation et échanges sur le marché de la VAE
- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Démonstration et mise en application des recettes
- Dégustation des productions avec l'équipe
- Travaux dirigés en groupe pour une meilleure réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires
- Mise en application

PUBLIC CONCERNE

- Équipier de restauration, personnel de cuisine et de pâtisserie

POUR PLUS D'INFORMATIONS

- Mail : contact@nantilusconseil.com / Tél :

