

SNACKING DE LA MER

Cette formation vous accompagne dans le développement d'une offre de snacking autour des produits de la mer, à la fois gourmande, rapide et rentable. Elle s'adresse aux professionnels souhaitant créer un concept de restauration rapide (food truck, comptoir) ou enrichir leur offre à emporter avec des préparations marines de qualité.



LA FORMATION

DURÉE

2 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel de la cuisine
- ✓ Passionné de cuisine

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Maîtriser la création d'une offre de snacking autour des produits de la mer, alliant qualité, rapidité et rentabilité.
- Développer des recettes gourmandes et adaptées à la vente à emporter.
- Optimiser les techniques de préparation et la gestion des coûts matière.
- Valoriser les produits marins dans une logique de restauration rapide qualitative.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Conception d'une offre de snacking marin.
02. Sélection et valorisation des produits de la mer adaptés au snacking.
03. Création de recettes gourmandes pour vente à emporter.
04. Techniques de préparation rapides et efficaces.
05. Organisation de la production en flux tendu.
06. Gestion des coûts matière et optimisation de la rentabilité.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de concevoir une offre de snacking marin cohérente, de créer des recettes adaptées à la restauration rapide qualitative, de maîtriser des techniques de production efficaces, d'optimiser les coûts matière et de développer un concept rentable et attractif.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Snacking Marin » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.

LE + FORMATION

- ✓ Création d'une offre de snacking marin rentable et différenciante.
- ✓ Valorisation des produits de la mer dans une logique de restauration rapide qualitative.
- ✓ Techniques optimisées pour service rapide et efficace.
- ✓ Développement de recettes gourmandes adaptées à la vente à emporter.
- ✓ Maîtrise des coûts matière et optimisation de la rentabilité.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits – Diaporama - Supports « clé en main » - Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER
LA MER