



SNACKING

PREMIÈRE JOURNÉE – COMPRENDRE ET CADRER L'UNIVERS DU SNACKING

MODULE 1

1h00

INTRODUCTION AU SNACKING

- Définition et enjeux du snacking dans la restauration moderne
- Évolution historique et influence des cultures alimentaires
- Analyse des tendances actuelles (snacking sain, nomade, premium, durable)

MODULE 2

1h30

RÈGLEMENTATION DU SNACKING

- Normes et lois en vigueur (hygiène, traçabilité, étiquetage)
- Sécurité sanitaire et gestion des allergènes
- Études de cas : conformité d'un produit de snacking du marché
- Atelier rapide : lecture et analyse d'étiquettes produits

MODULE 3

1h00

IMPORTANCE DU SNACKING

- Tendances de consommation et attentes clients
- Opportunités de marché pour les établissements de restauration
- Discussion : comment intégrer le snacking dans une offre existante

MODULE 4

1h30

DIFFÉRENTES FORMES DE SNACKING

- Typologie : salé/sucré, sain/indulgent, chaud/froid
- Innovations : bio, végan, sans gluten, local
- Atelier dégustation comparative : analyse sensorielle de différents snacks du marché

MODULE 5

2h00

ATELIER CUISINE : CRÉATION DE RECETTES DE SNACKS SALÉS FROIDS

- Objectif : concevoir des recettes originales à partir d'un panier d'ingrédients



ATELIER

- **Travail en binômes :**
Élaboration de 2 recettes de snacks froids
Rédaction d'une fiche technique complète (ingrédients, coûts, allergènes, hygiène)

DEUXIÈME JOURNÉE – RÉALISATION ET PERFECTIONNEMENT DES RECETTES

MODULE 6

2h30

MISE EN ŒUVRE DES RECETTES FROIDES

- Réalisation pratique des recettes conçues la veille



ATELIER

- Application des règles d'hygiène et de sécurité
- Dégustation et analyse critique : goût, texture, présentation
- Ajustements et mise à jour des fiches techniques
- Atelier bonus : techniques d'emballage et conservation (tests de durée de vie)

MODULE 7

2h00

ATELIER CUISINE : CRÉATION DE RECETTES DE SNACKS CHAUDS

- Objectif : développer des recettes chaudes adaptées à la vente rapide



ATELIER CUISINE PRATIQUE

- **Travail en groupes :**
Création de 2 recettes chaudes innovantes
Calcul du prix de revient et du prix de vente
Identification des points critiques HACCP
- **Présentation orale des concepts de recettes**

MODULE 8

2h30

MISE EN ŒUVRE DES RECETTES CHAUDES



ATELIER CUISINE PRATIQUE

- Réalisation complète des recettes imaginées
- Dégustation et évaluation sensorielle
- Ajustements techniques et visuels
- Atelier pratique : conditionnement et maintien au chaud
- Discussion : adaptation aux contraintes de production et de service rapide

TROISIÈME JOURNÉE – VALORISATION, PRÉSENTATION ET MISE EN SITUATION

MODULE 9

1h30

OPTIMISATION DE LA PRÉSENTATION DES PRODUITS

- Règles de présentation et d'esthétique culinaire
- Techniques de merchandising et de théâtralisation du point de vente

- Atelier pratique : dressage et mise en scène de produits de snacking
- Feedback collectif sur l'impact visuel et commercial

MODULE 10

3h00

MISE EN SITUATION : CRÉATION D'UN ESPACE DE VENTE

- Objectif : développer des recettes chaudes adaptées à la vente rapide



ATELIER CUISINE PRATIQUE

- **Travail en équipes :**
Choix du positionnement (healthy, gourmet, street food, etc.)
Sélection de produits et présentation visuelle
Mise en scène d'un espace de vente (mobilier, signalétique, packaging)
- **Présentation orale et feedback du formateur et du groupe**

MODULE 11

2h30

CONCLUSION & ÉVALUATION

- Récapitulatif des apprentissages clés
- Quiz interactif et échanges sur les bonnes pratiques
- Évaluation des compétences acquises (fiche technique, hygiène, créativité, présentation)

- Discussion finale : comment intégrer le snacking dans son établissement
- Remise d'une attestation de formation