

# Sandwiches chauds et froids

Version : V1

Mise à jour : 1er Janvier 2022

*Formation axée sur la vente à emporter particulièrement sur les formules déjeuner, de produits à manger vite et sans couverts.*

*Les stagiaires réaliseront différentes recettes avec le formateur de sandwichs chauds et froids.*

**Durée:** 35.00 heures (5.00 jours)

## Profils des stagiaires

- Boulangers
- Pâtisseries
- Cuisiniers
- Personnel de vente en boulangerie pâtisserie

## Prérequis

- Aucun

## Accessibilité

Nous prions les personnes en situation de handicap de nous contacter au préalable. Nous essayerons dans la mesure du possible d'apporter les réponses souhaitées

## Délais d'accès

8 semaines entre la prise de contact et l'entrée en formation

## Contact

Merci de contacter notre référent pédagogique Sébastien REUL

Téléphone : 0650367960

Mail : sr-consulting@outlook.fr

## Qualité et indicateurs de résultats

Taux de satisfaction des apprenants

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, l'apprenant saura :

- Réaliser des pains spéciaux à sandwichs
- Détailler des légumes pour garniture
- Confire une viande en basse température
- Monter un sandwich original

## Contenu de la formation

- Briefing et théorie
  - Description des recettes
  - Description organoleptique des produits à mettre en place
  - Rappels théoriques des bases
- Mise en place des produits
  - Démonstration et mise en pratique par le formateur
  - Travail en autonomie des recettes par les apprenants
  - Décor et finition des produits mis en place
- Présentation et dégustation
  - Présentation des produits finis aux équipes de production et de vente
  - Conseils sur la présentation commerciale des produits finis
  - Dégustation et analyse organoleptique des produits

## Organisation de la formation

### Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Mise en place des recettes expliquées
- Evaluation des acquis par tests pratiques

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

**Prix** : 1750.00 €HT par apprenant soit 2100.00€TTC par apprenant