

PROGRAMME DE FORMATION

TENDANCE SNACKING

Oscar GARCIA
Plus jeune chef étoilé



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS :

OBJECTIFS :

LUNDI 29 MAI 2017

Ce stage s'adresse à des charcutiers traiteurs professionnels

Développer une nouvelle activité dans votre établissement

Proposer des nouvelles recettes et variées facilement transportable

Connaître et appréhender le marché du snacking

CONTENU DE FORMATION :

- Présentation du marché du snacking autour d'une table ronde : prérequis, règle d'or

- Préparations des différentes recettes :

Les sandwiches :

- magret séché, gouda à la purée de courge et moutarde

- volaille confite à la tome de vache, purée de carotte et ses pickles

- jambon aux herbes, fromage frais au piment d'Espelette et camembert

Les wraps :

- volaille au curry, emmental, julienne de carotte et caviar d'aubergine

- thon séché, poivron grillés, tomates, olives, raisins, houmous à l'huile d'olive

- saumon fumé, choux rouge, fenouil confit, fromage blanc au citron vert

Les burgers:

- Le canard : steak de canard, oignons caramélisés, fromage de brebis, moutarde au miel et sucrine

- le bœuf : steak de bœuf, galette de pomme de terre, cheddar, pickles d'oignons rouge

- le veau : steak de veau, comté, roquette, mayonnaise à l'huile de noisette

- le cochon : steak de cochon, gouda, cornichon, sucrine et cébette

- le végétarien : steak végétal et ses pickles de carotte, oignon, cornichon et tranche de tomate roulée au gomasio

Les salades :

- quinoa au saumon fumé, pomme granny Smith, roquette et pistou

- ebly et roti de porc, emmental, tomate cerise confite, œuf dur et vinaigrette à l'œuf mollet

- crut cuit de légumes : carotte, concombre, mizuna, courgette, poivron, aubergine

- Valoriser mon offre de snacking en vitrine

OUTILS, MOYENS PEDAGOGIQUES

- Recueil des recettes faites en démonstration lors du stage.

- Fiche explicative sur les allergènes.

ACQUIS EN FIN DE FORMATION

- Connaître les méthodes pour développer et mettre en avant le snacking

- Etre en mesure de reproduire les recettes vues.

COÛT : 350€ HT / Pers

DURÉE : 7 h / 1 jour
De 9h à 17h

LIEU : CEPROC
19 Rue Goubet – 75019 PARIS