

## Programme de formation DÉVELOPPER UNE OFFRE SNACKING (À DISTANCE)

7,00 heures

### Objectifs pédagogiques

---

- Être capable de créer un concept de Snacking Gourmet au sein de son établissement
- Savoir motiver ses équipes et réorganiser son planning
- Trouver l'inspiration pour créer des recettes gourmandes et détonantes
- Savoir rentabiliser et communiquer sur son activité de Snacking

### Public visé

---

- Chefs d'entreprises d'une crèmerie-fromagerie
- Porteurs de projets (créateurs-repreneurs d'une crèmerie-fromagerie)
- Vendeur débutant et confirmé en crèmerie fromagerie
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers

### Pré-requis

---

Aucun

### Description

---

*Accueil et présentation de la formation. Tour de table et évaluation du niveau des participants et de leurs attentes (15 minutes)*

#### **PARTIE 1 : Développer une offre snacking (1 heure et 45 minutes)**

- Pourquoi développer une offre de snacking ?
- Retroplanning et prérequis hygiène et traçabilité
- Comment développer un concept ? La méthode personas

#### **PARTIE 2 : Mise en situation (1 heure et 15 minutes)**

- Création des équipes et explication de la mise en situation
- Exercice de création d'une offre snacking gourmet par équipes

#### **Présentation et correction des concepts (3 heures et 30 minutes)**

- Présentation des concepts des 3 équipes
- Correction détaillée de l'exercice par l'exemple

*Bilan de la formation et questionnaire de satisfaction (15 minutes)*

Capital social de 15 244,90€

CENTRE DE FORMATION DES PRODUITS LAITIERS 23 rue des Lavandières Sainte Opportune, 75001 Paris  
Tél : 01 55 43 31 85 - Fax : Variable non renseignée – Email : info@cfpl.fr - SIRET : 418 011 946 00062  
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 1.1753.987375 auprès du préfet de région d'Ile-de-France



# Programme de formation DÉVELOPPER UNE OFFRE SNACKING (À DISTANCE)

7,00 heures

## Modalités pédagogiques

---

Distanciel

## Moyens et supports pédagogiques

---

- Formateur expert du métier de crémier-fromager
- Salle adaptée à la théorie
- Apport théorique et exercices pratiques
- Livret stagiaire
- Évaluation des connaissances
- Questionnaire post-formation afin d'évaluer les mises en application des connaissances et compétences acquises en formation

## Modalités d'évaluation et de suivi

---

Bilan oral et évaluation des connaissances