Programme de formation
DÉVELOPPER UNE OFFRE SNACKING

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)

L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

Programme de formation
DÉVELOPPER UNE OFFRE SNACKING

7,00 heures

Modalités pédagogiques

Présentiel

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