



Snacking

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

À l'issue de la formation, les participants seront capables de développer et commercialiser une offre de snacking innovante et qualitative, intégrant des produits frais, des techniques professionnelles de préparation, et des stratégies de présentation optimisées pour répondre aux attentes des clients et dynamiser les ventes en restauration rapide.

Programme

Concevoir une offre de snacking variée et créative

Analyse des tendances : Étude des attentes clients et des innovations du marché (ex. snacking sain, végétarien, local)

Créativité et adaptation : Ateliers de brainstorming pour imaginer des recettes originales (ex. burgers revisités, tapas modernes)

Sélection des produits frais : Critères de choix, saisonnalité, et approvisionnement durable

Étude de cas : Analyse d'offres existantes (ex. food trucks, restaurants) pour identifier les bonnes pratiques

Maîtriser les techniques de préparation et d'assemblage

Fiches techniques : Lecture et application de recettes standardisées (ex. temps de cuisson, grammes, associations de saveurs)

Pratique en cuisine : Réalisation de nouvelles créations originales, avec focus sur la texture, le goût, et l'équilibre nutritionnel

Hygiène et sécurité : Rappel des règles HACCP et bonnes pratiques en restauration rapide

Dégustation critique : Évaluation collective des productions (goût, présentation, originalité)

Optimiser la présentation visuelle et commerciale

Règles de merchandising : Techniques de mise en valeur (ex. couleurs, hauteur, accessoires)

Photographie culinaire : Bases pour des visuels attractifs (ex. éclairage, angles, supports)

Argumentaire de vente : Présenter et vendre les produits aux clients

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine

Durée

3 Jours dont 21 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

1110 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation opérationnelle avec réalisation de recettes

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré requis.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Concevoir une offre de snacking variée et créative à partir de produits frais, en intégrant les tendances du marché et les attentes clients. Maîtriser les techniques de préparation et d'assemblage de nouvelles créations, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Optimiser la présentation visuelle et commerciale des produits pour maximiser leur attractivité et favoriser la vente.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Démonstrations des pratiques professionnelles. Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des process et techniques. Apports technologiques appliqués. Analyse critique des productions (visuel, goût, texture).

Les sessions



Bruz

- Les 29, 30 juin et 1er juillet 2026
- Les 16, 17 et 18 novembre 2026

Date et mise à jour des informations : 09/02/2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

 CCI FORMATION
BRETAGNE