



# 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)

Creativité 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).

Date et mise à jour des informations : 11/06/2026

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](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Les sessions



### Bruz

- Nous consulter

## 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