OLIMA GROUP
FORMATION • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

ACTION DE BRANCHE AKTO

Snacking

Développer une offre snacking qualitative adaptée à la restauration rapide et à emporter.

DURÉE **21 heures · 3 jours**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : développer une offre snacking qualitative adaptée à la restauration rapide et à emporter.

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants et salariés des hôtels, cafés et restaurants (HCR).

Prérequis : Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

3 Contenu de la formation

Module 1 — Marché et concept snacking

- Tendances de consommation : nomadisme, rapidité, qualité
- Définition d'une offre adaptée à l'emplacement et à la clientèle
- Construction de la gamme : sandwiches, wraps, salades, bowls, soupes, desserts
- Contraintes de la vente à emporter et de la livraison

Module 2 — Techniques de fabrication

- Pains et bases : sélection, garnissage, toastage
- Sauces, condiments et garnitures maison
- Préparations chaudes : croques, burgers, quiches, tartes salées
- Salades composées et bowls équilibrés
- Conservation, DLC et traçabilité des produits préparés à l'avance

Module 3 — Production, présentation et mises en pratique

- Organisation de la production en flux tendu
- Emballage, étiquetage et information allergènes
- Mise en valeur en vitrine et merchandising
- Calcul du coût de revient et fixation des prix
- Réalisation d'une gamme snacking complète pour un service du midi

4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

Référent handicap : Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

Inscription et devis
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.