***PROGRAMME FORMATION***

***35 HUERES/ 5 JOURS***

**DOMAINE : BOULANGERIE- PIZZERIA-PATISSERIE**

**THÉME : SNAKING ET PIZZA**

**OBJECTIFS ORERATIONNELS :**

* Proposer des plats de types snacking, comme des burgers ou des sandwichs à partir de produits frais
* Savoir présenter des plats pour augmenter les ventes
* Confection des différentes pâtes à pizza
* Maîtrise des cuissons ;
* Fabrication des pâtes Aromatique
* Collecte de l’ensemble des informations et organisation de sa production dans le respect des consignes et de temps imparti...

 **Prérequis :** des bases en snacking et pizza

 **Durée de Formation** :35 heures / 5 jours

**Public ciblé**: S’adresse à toutes les personnes ayant des bases en BOULANGERIE, PIZZA ET SNACKING

**MODALITE DE LA FORMATION : PRESENTIELLE :**

* Intra entreprise (sur site)

 **TARIF :**

50€/heure par stagiaire

**MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES D’ENCADREMENT :**

* **Modalités techniques :** supports pédagogiques, ordinaire et vidéo projecteur, visuel, paperboard, un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants au format papier et /ou numérique.
* **Modalités pédagogiques** : présentation et explication du formateur, pédagogie participative, jeux de rôle, le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements
* **Modalités d’encadrement :** un formateur expert dans le domaine de la pâtisserie

**MODALITÉ D’EVALUATION DE L’APPRECIATION DES PARTICIPANTS :**

\*Évaluation des connaissances par UN QUIZ

**DÉLAIS D’ACÉES** : 15jours à 01 mois

**ACCESSIBILTÉ**: accessible à toutes personnes en situation d’handicap