

The background image shows the interior of a bakery. It features a rustic aesthetic with exposed wooden beams on the ceiling and a wall made of rough-hewn stone. Track lighting is mounted on the ceiling, casting a warm glow. On the left, there is a large window with a black frame. In the foreground, a wooden stool holds a vase with dried flowers. To the right, a counter with wooden stools is visible, along with shelves displaying various baked goods.

MODULE:

Accompagnement à la création de
boulangerie/snacking oriental

Durée :

60 heures minimum mais variable selon projet
(accompagnement ponctuel ou suivi complet sur
plusieurs semaines)

Modalités d'évaluation :

Pas d'examen

OBJECTIFS

Accompagner les porteurs de projet dans **la création ou l'optimisation de leur activité** de snacking oriental ou boulangerie artisanale, à travers un **programme sur mesure** intégrant :

- **Analyse** du projet et du local
- **Aide à la conception** de la carte et des produits
- **Choix** du matériel, du personnel et de l'organisation
- **Approche** économique et technique adaptée au marché ciblé

CONTENU

- **Rencontrer** le porteur de projet pour analyser son besoin, son budget, sa vision
- **Étudier les contraintes** liées au lieu, à la surface, au flux client, à la réglementation
- **Aider** à construire une offre produits cohérente avec le positionnement (oriental, fusion, tradi...)
- **Proposer** une organisation de production et de vente efficace
- **Guider** sur le choix du matériel, des équipements, de l'agencement
- **Conseiller** sur les premières étapes d'ouverture (tests produits, production pilote, hygiène...)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- **Approche individualisée** : chaque projet est unique, l'accompagnement est adapté à la vision et aux moyens du client
- **Co-construction** : le formateur agit comme un partenaire du porteur de projet, en proposant des solutions concrètes, testées et adaptées
- **Mise en pratique directe** : chaque étape est reliée à des actions concrètes (ex. choix du matériel, zoning, tests de production...)

OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Supports personnalisés
- Études de cas et exemples concrets
- Plans de travail et fiches techniques
- Échanges réguliers