



MODULE :

Snacking Boulangerie

Niveau :

Confirmé

Durée :

6 heures

Modalités d'évaluation :

Évaluation pratique et quiz final (60 mns)

OBJECTIFS NIVEAU CONFIRMÉ

- **Maîtriser** l'art de la création de produits snacking originaux à partir des pains existants.
- **Optimiser** les techniques de transformation pour améliorer la texture et la conservation des produits.
- **Valoriser** les pains invendus en leur donnant une seconde vie en snacking.
- **Concevoir** des recettes signature et des associations innovantes adaptées à la boulangerie.
- **Savoir** présenter et mettre en avant ses créations pour maximiser l'attractivité commerciale.
- **Approfondir** les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire : gestion des contaminations croisées, nettoyage des surfaces et ustensiles, traçabilité des produits.

CONTENU

- Hygiène et maîtrise des risques : procédures avancées HACCP, gestion des températures, stockage et DLC.
- Techniques avancées de transformation des pains (marinades, infusions, cuisson alternative).
- Développement d'une gamme différenciante en intégrant des influences culinaires (snacking international, fusion food).
- Recettes originales et créations de sandwiches/snacking premium.
- Stratégies de valorisation commerciale et storytelling produit.
- Études de cas et mises en situation professionnelles.
- Préparation des sauces, des garnitures, et choix des pains

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrations, ateliers pratiques, études de cas

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Fours, batteurs, matières premières