



MODULE :

Snacking Boulangerie :
Fondamentaux de la valorisation des pains en snacking

Niveau :

Intermédiaire

Durée :

12 heures

Modalités d'évaluation :

Évaluation pratique et quiz final (60 mns)

OBJECTIFS NIVEAU INTERMÉDIAIRE

- **Comprendre** les bases du snacking et ses tendances;
- **Identifier** les pains adaptés à la transformation en produits snacking (baguette, pain de mie, focaccia, etc.);
- **Savoir** associer les pains avec des garnitures équilibrées et attractives;
- **Réduire** le gaspillage en optimisant l'utilisation des pains existants;
- **Apprendre** des techniques simples d'assemblage et de dressage des sandwichs/snacking;
- **Appliquer** les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (normes HACCP, conservation des produits, bonnes pratiques de manipulation).

CONTENU

- Hygiène et sécurité alimentaire : principes de base, lavage des mains, tenue professionnelle, chaîne du froid.
- Panorama des pains utilisables en snacking : caractéristiques et usages.
- Techniques d'assemblage et d'optimisation des produits (grill, toastage, assaisonnement).
- Création d'une gamme de sandwichs/snacking à partir de pains courants.
- Équilibre des saveurs et associations de textures.
- Gestion des coûts et réduction du gaspillage alimentaire.
- Préparation des sauces, des garnitures, et choix des pains.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrations, ateliers pratiques, études de cas, mise en situation, exercices pratiques, cours interactifs, ateliers pratiques

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Fours, matières premières (pains viandes légumes etc.). Plaques de cuisson, matériel de snacking

