



## MODULE :

Snacking Boulangerie + Snacking Oriental

### Niveau :

Confirmé

### Durée :

15 heures

### Modalités d'évaluation :

Évaluation pratique et quiz final (60 mns)

## OBJECTIFS NIVEAU CONFIRMÉ

- **Maîtriser** les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans un contexte de snacking oriental
- **Optimiser** la transformation et l'utilisation des pains orientaux;
- **Développer** des techniques avancées de cuisson et de marinades;
- **Savoir** dresser et mettre en valeur ses produits pour maximiser l'attractivité commerciale;
- **Préparer et maîtriser** les sauces et garnitures adaptées au snacking oriental;
- **Élaborer** des recettes originales et premium de snacking oriental;
- **Créer** une gamme de snacking oriental différenciante et innovante;

## CONTENU

- Procédures avancées HACCP, gestion des températures, stockage et DLC;
- Sélection des pains adaptés (pita, msemen, batbout, pain libanais), techniques de préparation et de conservation;
- Macération des viandes, utilisation d'épices, cuisson au grill, plancha, four traditionnel;
- Houmous, tzatziki, sauce harissa, pickles, crudités marinées
- Sandwichs chawarma, wraps orientaux, pains garnis, street food marocaine, libanaise, turque
- Adaptation des recettes traditionnelles au format snacking, intégration des tendances fusion food;
- Techniques de dressage modernes, mise en valeur des produits, packaging adapté au snacking

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cours interactifs et ateliers pratiques

## OUTILS PÉDAGOGIQUES

Matériel de cuisine oriental, ustensiles, fours, matières premières (pains viandes légumes etc..). Plaques de cuisson, matériel de snacking