

FORMATION :

« TECHNIQUE DE FABRICATION SPECIAL EVENEMENT

»

« Préparation et transformation des aliments »

- **PUBLIC :**
Les professionnels souhaitant élargir leur gamme en produit traiteur.
- **PRÉREQUIS :**
Aucun
- **DURÉE :**
2 jours soit 14H de formation
- **DATE OU PÉRIODE DE FORMATION :**
À définir
- **HORAIRES :**
De 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- **NOMBRE DE PARTICIPANTS PAR SESSION :**
Minimum : 1 / Maximum : 8
- **MODALITÉS D'INSCRIPTION :**
Inscription à réaliser 1 mois avant le démarrage de la formation.
- **LIEU :**
Intra ou inter
Pour accès aux personnes porteurs d'un handicap : Nous consulter.
- **FORMATEUR :**
M. BENCHIKH
- **PRISE EN CHARGE :**
Cette formation est éligible jusqu'à 100 % du financement de la formation professionnelle
✓ **TARIF : à partir de 700 euros.**

OBJECTIF DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- ❖ Mettre en avant ses produits pour mieux les vendre,
- ❖ Elaboration de nouvelles recettes pour développer ses ventes et élargie sa gamme de produits,

Siège social : 2 IMP CONDORCET 42290 SORBIERS

Tél. : 06 58 09 42 59– iffconsultingmanagement@gmail.com

N° Siret : 82953586300023 - N° de déclaration d'activité 84420301842 auprès du préfet de la région ARA

- ❖ Réutilisation de certains invendus dans le respect des normes sanitaires,

CONTENU DE LA FORMATION

- Jour 1 (soit 7H)

- ✓ L'organisation

- Définitions du traiteur snacking.
 - Choisir les bons matériaux.
 - Choisir les ingrédients de bases.
 - Choisir les ingrédients pour les garnitures.

- Jour 2 (soit 7H)

- ✓ Les recettes

- Elaboration de 5 nouvelles recettes salées pour événement (anniversaire , mariage , baptême)
 - Elaboration de 5 nouvelles recettes sucrées pour événement (anniversaire , mariage , baptême)



MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Evaluation individuelle du profil, des attentes et des besoins du participant avant le démarrage de la formation.
- Evaluation des compétences en début et en fin de formation.
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation.

Siège social : 2 IMP CONDORCET 42290 SORBIERS

Tél. : 06 58 09 42 59– iffconsultingmanagement@gmail.com

N° Siret : 82953586300023 - N° de déclaration d'activité 84420301842 auprès du préfet de la région ARA

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRECIATION DES RESULTATS

- Feuille de présence signée des participants et du formateur par demi-journée.
- Attestation de fin de formation mentionnant :
 - Les objectifs,
 - La nature,
 - La durée de l'action,
 - Les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT DES FORMATIONS

⇒ Modalités pédagogiques :

- Évaluation des besoins et du profil du participant.
- Apport théorique et méthodologique : séquences pédagogiques regroupées en différents modules.
- Contenus des programmes adaptés en fonction des besoins identifiés pendant la formation.
- Questionnaires, exercices et étude de cas.
- Réflexion et échanges sur des cas pratiques.
- Retours d'expériences.

⇒ Éléments matériels :

- Mise à disposition de tout le matériel informatique et pédagogique nécessaire.
- Support de cours au format numérique et version papier transmis au participant par mail et support papier en fin de la formation.

⇒ Référent pédagogique et formateur :

Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation, le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.

