

Mignardises salées traiteur et desserts de snacking

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CDP SAN NICOLAS
ROIT Audrey
06.58.62.29.17
contact@cyrilsannicolas.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

non

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire, écrire, entendre, parler et comprendre le français, Maîtrise des quatre opérations mathématiques, Connaissance du pack office, Comprendre et exécuter une consigne, Avoir un objectif de reconversion ou première expérience dans le domaine de la pâtisserie ou restauration

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

De répondre à des partenariats professionnels en mignardises salées traiteurs et desserts de snacking De réaliser une gamme de snacking et leurs adaptations en mignardises salées à partir de recettes de bases (ou plus élaborées) et produits locaux. De réaliser une gamme de desserts adaptés au snacking ou pièces traiteurs. L'objectif est d'acquérir les compétences et connaissances nécessaires pour créer et produire des mignardises salées et desserts de snacking pour développer l'activité de son entreprise (ici pour une activité de traiteur sucré salé)

Contenu et modalités d'organisation

Savoir concevoir sa gamme mignardises salées et desserts spécialement pour activités de traiteurs ou snacking Module 1 : (3H) Bases des pièces traiteur et élaboration de recettes --> Savoir et comprendre les techniques de bases, maîtriser les classiques et élaborer des recettes déclinables. Module 2 : (7H) Pièces Traiteur et Snacking moderne --> Savoir réaliser des snackings modernes et rentables. Module 3 : (7H) Adaptation de classiques en mignardises --> Savoir innover et réaliser des mignardises Module 4 : (6H) Desserts de snacking --> Savoir élaborer des desserts facilement et rapidement réalisables, rentables et originaux à la fois. --> Choisir des desserts facilement transportables si "snacking", consommables "sur le pouce", ou consommables debout. --> Maîtriser le côté "antigaspi" pour éviter les pertes Module 5 : (2H) Initiation à l'entrepreneuriat en snacking traiteur et mignardises --> Définir une stratégie de production et de vente de pièces traiteurs

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Formations gâteaux d'événements, tarterie pour salons de thé, gâteaux de voyages, biscuiterie longuee durée, chocolaterie, création d'entreprise ou business en pâtisserie...

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00579505	du 17/03/2025 au 28/02/2027	Cavignac (33)	CDP SAN NICOLAS		Non éligible	FPC