L'esprit bocaux : Dynamiser vos ventes boutiques

DURÉE : 1 Jours / 7 heures ⇨ Présentiel

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Diversifier son offre par la maîtrise technique des différents aliments
- Définir des mariages de saveurs et de produits originaux
- Adapter des présentations spécifiques en fonction des produits réalisés
- Découvrir des recettes originales

PROGRAMME :

➢ La technique :

- Maîtriser pour les différents aliments: les techniques de mise en bocaux
- La mise en place de la démarche et le respect de la réglementation

➢ La créativité :

- Aborder une démarche de créativité et de renouveau pour les bocaux
- Définir des mariages de saveurs et de produits différents
- Adapter des présentations spécifiques aux produits réalisés

➢ Réalisation de recettes :

- A base de poissons, de légumes,
- Les suggestions en fonction de la saisonnalité
- La vente à emporter

➢ La décoration et la présentation :

- Les techniques simples, rapides et originales

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.