

Les sandwiches - snacking

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 1802324F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : SMART ET COM FORMATIONS

Contenu

Objectifs

Acquérir des techniques de base simples nécessaires à l'ouverture d'une sandwicherie

Les différents process techniques, l'élaboration des préparations de base

Les différentes filières d'approvisionnement en fonction du rapport qualité/prix

Le choix d'un assortiment équilibré dans les différentes familles de produits et son évolution en fonction de la saisonnalité

L'organisation du travail, la mise en place et la gestion du temps

Programme

Présentation des différents types de pains

Savoir les adapter aux recettes de sandwiches

Les sauces de base

Les cuissons de base (œufs, poulet, légumes...)

Élaborer des sandwiches froids ou chauds

Techniques de mise en place dans le cadre d'une organisation claire pour un service « gagnant »

Les produits semi-élaborés et leur utilisation

Notions HACCP

Dressage et présentation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209505	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	09/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802324F