



# LES SANDWICHS

## UTILISER DES PRODUITS DE QUALITÉ

**Public :** La formation s'adresse à toute personne qui manifeste la motivation de travailler dans une sandwicherie et toute personne ayant des besoins précis sur le thème abordé.

**Pré-requis :** Aucun.

### ACQUÉRIR DES TECHNIQUES DE BASE SIMPLS NÉCESSAIRES A L'OUVERTURE D'UNE SANDWICHERIEE

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants maîtriseront :

- 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.

**2  
JOURS**

- ▶ INTER ENTREPRISES
- ▶ 8 À 12 PARTICIPANTS



Présentation des différents types de pains  
Savoir les adapter aux recettes de sandwichs  
Cuisson du pain, de la viennoiserie  
Les sauces de base  
Les différents taillages  
Les cuissons de base (oeufs, poulets, légumes ....)  
Elaborer des sandwichs froids ou chauds  
Techniques de mise en place dans le cadre d'une organisation claire pour un service « gagnant »  
Techniques de présentation : le merchandising  
Présentation de la gamme Hubert Solution Snacking  
Les produits semi élaborés et leur utilisation en partenariat avec HSS  
Calcul des coûts de revient des produits bruts et semi élaborés  
Proposition de gamme de produits  
Notions HACCP

**VALIDATION DE LA FORMATION :**  
Remise d'une attestation de formation.

**MOYENS PÉDAGOGIQUES :**  
La formation se déroule dans une cuisine d'application.

**INTERVENANTS :**  
Restaurateurs experts.