



FORMATION "SNACKING-FOOD TRUCK"

OBJECTIFS

Maîtriser et perfectionner les compétences techniques et relationnelles nécessaires à l'acquisition de l'autonomie indispensable à l'activité d'un food-truck

CONTENU



Les tendances actuelles : équilibre alimentaire, respect des goûts, plats du jour équilibrés, connaissance des produits, saisonnalité, circuits courts. Les supports de cuisson : Grill – Plancha - Presse à sandwiches – Toaster - Plaques électriques – Cuisinière à gaz Les produits (réalisations et mises en valeur): Snacking : salades, tartes, sandwiches, crêpes. Food-truck : soupes, pâtes fraîches, production d'une recette originale en s'adaptant aux produits du jour, transformation des invendus Hygiène Alimentaire et Sensibilisation au développement Durable : Les conditions préalables à l'activité : démarches d'installation d'un Food Truck, la recherche d'emplacement, choix du concept, relation commerciale, offre et création d'une carte originale, conditions pour la rapidité du service, contenants, emballages, choix des fournisseurs, calcul des coûts. L'activité de l'entreprise : Inventaire des compétences nécessaires au développement de l'activité et importance de leur complémentarité Jeu de rôle « le Food Truck de ses rêves » : présentation, compétences mises en œuvre, apports contextualisés concernant les démarches commerciale et publicitaire, la gestion des stocks et l'approvisionnement, la tenue de caisse et la comptabilité, les connaissances juridiques et obligations Mise en situation professionnelle : Affiner la connaissance du milieu professionnel à travers une mise en situation de production, de service et de vente à emporter, repérage des capacités organisationnelles, relationnelles et professionnelles.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis

MODALITÉ D'ADMISSION

MODALITES D'ACCES

Entretien individuel, CV

DELAIS D'ACCES

1 à 2 sessions par an si effectif suffisant

PUBLIC

Tout public

VALIDATION

Attestation de fin de formation (article L. 6353-1 du Code du travail)

MODALITÉS DE VALIDATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta (article L 6353-1 du code du travail)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre une attestation des acquis

TARIF

2000€ pour 80 heures

DURÉE INDICATIVE

Variable en fonction du niveau

INFORMATIONS

ÉVALUATION DES FORMATIONS HOTELLERIE-RESTAURATION 2019

NOS RÉSULTATS

TAUX DE RÉUSSITE 2019

77% de réussite

TAUX DE SATISFACTION 2019

94% de nos stagiaires sont satisfaits

TAUX DE RETOUR À L'EMPLOI 2019

58% après 6 mois



date de mise à jour 11/12/2020

Contacts

Service Hôtellerie-Restauration, Grenoble

6 rue Alfred de Vigny

38000 Grenoble

GUILLEMARD Annabelle

Tél : 04 76 70 81 16

