



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

DURÉE INDICATIVE

80 heures

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an si effectif suffisant - démarrage en septembre

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

4 septembre

DOSSIER D'ADMISSION

Pour le dossier d'admission, merci de nous faire parvenir les éléments suivants : cv + courriel avec motivation du projet.

TARIF

2000€ pour 80 heures

FINANCEMENT

Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

LES + DE LA FORMATION

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants



PUBLIC

Tout public

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports

techniques et de travaux pratiques

SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre une attestation des acquis

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2023

TAUX DE SATISFACTION

94% de nos stagiaires sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

100% après 6 mois

INFORMATIONS

LES + DE LA FORMATION

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants



Contacts

Service Hôtellerie-Restauration

6 rue Alfred de Vigny

38000 Grenoble

DUVAL Melissa

Tél : 04 76 70 81 16

Mise à jour le 13 Juin 2024