



Mettre en place une offre snack simple, rentable, sans personnel qualifié



Alexandre Hoffmann

Cette formation c'est quoi ?

- Comprendre la satisfaction client au snack
- Apprendre à construire une carte snack qui augmente le CA
- Sécuriser sa marge et apprendre à définir ses prix de vente
- Simplifier l'organisation de la cuisine et du service pour recruter du personnel non qualifié

Qu'est-ce que je vais apprendre ?

Vous allez à apprendre à

- Construire une carte rentable avec des produits de qualité, servis rapidement sans personnel qualifié
- Créer un univers avec une charte graphique et une décoration qui augmente les ventes et améliore l'expérience client
- Organiser votre cuisine d'assemblage avec le matériel et les postes de travail adaptés
- Mettre en place la vente au comptoir pour assurer un service de qualité et des débits importants sans personnel qualifié
- Construire vos plannings et définir votre stratégie d'ouverture pour compresser votre masse salariale

Grâce à cette formation, quels problèmes je ne rencontrerai plus ?

Finis les angoisses liés à un service qui n'est pas votre cœur de métier. Votre snack devient un atout dans votre stratégie de développement et l'expérience que vous délivrez à vos clients. Vous développez une activité rentable. Des clients satisfaits, moins de stress pour vous

Et d'ailleurs, pourquoi cette formation plus qu'une autre ?

- Parce que c'est l'unique formation existant sur le marché sur ce domaine !
- Parce que cette formation est délivrée par un professionnel reconnu de la restauration qui a expérimenté ce qu'il vous enseigne !
- Parce que c'est le meilleur moyen de développer votre marge sur votre snack

Qui est l'heureux élu formateur qui va mettre en musique tout ce joyeux programme ?

Ingénieur en agroalimentaire de formation et restaurateur pendant 15 ans, Alexandre Hoffmann a acquis une solide expérience dans la restauration et le marketing alimentaire. Expatrié en Asie pendant 5 ans, il a collaboré avec les spécialistes de la Street Food. En France, il a créé des restaurants de type snacking gourmet en vente au comptoir, une offre idéale pour l'HPA qui peine à recruter du personnel qualifié.

La satisfaction client au snack est nécessaire pour sécuriser l'expérience globale de leur séjour. Depuis plus de 5 ans, il aide les campings à structurer leur snack en mettant son expertise à leur disposition au travers de ses formations. il intervient également auprès des Masters Tourisme de l'Université d'Angers.

Ce que vous n'apprendrez pas

A faire la cuisine pour participer à Top chef !

Dates de la formation

40 h de formation sur 8 semaines (34h de sessions collectives et 6 heures de sessions individuelles).

Accès à une plateforme de e- learning (documents à télécharger, capsules video, exercices)

- 03/11/2025
- 07/11/2025
- 10/11/2025
- 14/11/2025
- 20/11/2025
- 21/11/2025
- 24/11/2025
- 02/12/2025
- 04/12/2025
- 05/12/2025
- 10/12/2025