



Alexandre Hoffmann

Mettre en place une offre Snack simple, rentable et sans personnel qualifié

→ Cette formation c'est quoi ?

- Comprendre ce qui fait réellement le succès d'un snack de camping
- Apprendre à construire une carte snack qui augmente le CA et simplifie le service
- Maîtriser ses coûts et définir des prix de vente cohérents et rentables
- Simplifier l'organisation pour travailler efficacement avec du personnel saisonnier

→ Qu'est-ce que je vais apprendre ?

- Construire une carte rentable avec des plats de qualité, servis rapidement sans personnel qualifié
- Créer un univers et une décoration qui augmente les ventes et améliore l'expérience client
- Organiser votre cuisine avec le matériel et les postes de travail adaptés, tout en respectant les règles d'hygiène essentielles
- Organiser un service de qualité, même avec des débits importants
- Organiser vos plannings et votre stratégie d'ouverture pour maîtriser vos coûts de personnel

→ Ce que vous n'apprendrez pas

Cette formation n'a pas pour objectif de former des chefs gastronomiques, mais de construire une restauration efficace, rentable et adaptée aux campings

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

- Réduire le stress lié à l'organisation du snack pendant la saison
- Éviter les cartes trop complexes et difficiles à produire
- Mieux gérer les équipes saisonnières et les périodes de forte affluence
- Améliorer la satisfaction client tout en maîtrisant la rentabilité du snack

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

- Parce que c'est l'unique formation existante sur le marché sur ce domaine !
- Parce que cette formation est délivrée par un professionnel de la restauration et spécialiste de l'hygiène alimentaire qui a expérimenté ce qu'il vous enseigne sur près de 50 campings
- Parce que c'est le meilleur moyen d'augmenter votre marge sur votre snack

→ Qui est l'heureux élu qui va vous former ?

Ingénieur en hygiène alimentaire et restaurateur pendant près de 15 ans, Alexandre Hoffmann accompagne depuis plus de 5 ans les campings dans l'optimisation de leur offre de restauration. Spécialisé dans la restauration de type snacking en vente au comptoir, il développe des concepts adaptés aux contraintes de l'HPA : rapidité de service, organisation simplifiée, maîtrise des coûts et gestion d'équipes saisonnières. Son approche repose sur une expérience terrain concrète acquise au travers de nombreux projets de création de snacks de camping

→ Dates et durée de la formation

- 35h de formation en FOAD synchrone sur une période de 3 semaines
- 31h de sessions collectives et 4h de sessions individuelles

09/11/2026 de 9h à 12h

18/11/2026 de 9h à 12h

10/11/2026 de 9h à 12h

20/11/2026 de 9h à 12h

12/11/2026 de 9h à 12h

23/11/2026 de 9h à 12h

13/11/2026 de 9h à 12h

24/11/2026 de 9h à 12h

16/11/2026 de 9h à 12h

25/11/2026 de 9h à 12h

17/11/2026 de 9h à 12h

→ Pré-requis

- Maîtrise basique des outils numériques et capacité à suivre une formation en visioconférence
- Ordinateur, micro, webcam, accès internet, adresse email. Logiciels Excel et Canva

→ Méthode et moyens pédagogiques

- Ateliers synchrones: visio collective (avec formation et exercices) et visio personnalisée.
- Accès à une plateforme de e- learning (documents à télécharger, capsules video, exercices)
- Évaluation des acquis par exercices pratiques et quiz de validation des compétences
- Le formateur est disponible par mail pendant la durée de la session

→ Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Notre référent handicap se tient à votre disposition pour échanger sur votre parcours de formation et étudier, le cas échéant, les adaptations pédagogiques, matérielles ou organisationnelles nécessaires à votre participation.

→ Tarif de la formation

390€ HT par personne

→ Portage juridique, administratif et financier

École
Sud.

Formation portée par ECOLE SUD - SARL OG FORMATION - 4 RUE DES LORIOTS,
66700 ARGELES SUR MER
Centre de formation enregistré auprès des services de la DREETS Occitanie sous
le numéro n°91 66 01 431 66