

# Nouveau concept 'PICKING' (salé-sucré)

Lundi  
24 septembre 18

La pratique du picking magasin permet de proposer un assortiment plus large en snacking et dessert à toute heure de la journée !



Animateur **Didier CHOUET**  
(Artisan MOF et formateur)

De plus en plus de consommateurs recherchent une nourriture bonne pour la santé et les artisans boulangers-pâtisseries ont une nouvelle carte à jouer avec cette formule de « picking-grignotage » qui se développe. Il y a là un marché à prendre, saisissez l'occasion de vous positionner vous aussi sur ce nouveau concept !

**Qu'est-ce ?** : Mis en libre disposition, les contenants transparents et fermés sont garnis de salades composées, même présentation pour le dessert. Ils sont étiquetés (ingrédients + DLC). Le client se sert et passe directement en caisse. Cette formule plaît également aux personnes qui rentrent du travail et n'ont pas envie de cuisiner pour le dîner !

**Objectif du stage** : Répondre à une demande et réaliser vos propres recettes salées et sucrées adaptées à ce nouveau concept, **simple à mettre en place**.

**Contenu de la formation** = Réalisation de 3 salades composées et 3 desserts adaptés à ce concept :

## SALADES COMPOSÉES :

- ✚ Taboulé de quinoa, tomates, mozzarella
- ✚ Tropicale : thon, avocat et pamplemousse rose
- ✚ Salade saumon fumé, ricotta, ciboulette et aneth



## DESSERT :

- ✚ Fraîcheur citronnée
- ✚ Tonka au suprême de café
- ✚ Brownies avec crème chocolat

