

N° 2001 **Ventes additionnelles**

Biscuits divers, nougats, guimauve, pâte à tartiner, confiture, pâtes de fruits, etc

Mardi 10 Mars 2020

Animé par William CHAUOU

(Formateur Pâtissier – Auparavant artisan mais aussi chef pâtissier chez Paul Bocuse)



La diversification de la production devient essentielle pour répondre aux attentes de clients.

Création d'une douzaine de recettes adaptées à la saison estivale.

Produits de vente additionnelle et décors afin de construire et d'étoffer ou améliorer son offre.

Maîtrise des bases essentielles à la création de la vente additionnelle, facilement reproductibles en entreprise. Mise en valeur de produits adaptés à l'entreprise

Les Réalisations faites lors de la formation :

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| ◆ Gâteau Breton fourré | ◆ Confiture |
| ◆ Pain d'épices | ◆ Pâte de fruits |
| ◆ Cakes | ◆ Guimauve |
| ◆ Biscuits divers | ◆ Nougat |
| ◆ Pâte à tartiner | ◆ Riz au lait, etc... |



Coût du stage : 350€ h.t.

