

FORMATION KEBABISTE

FRANCE KEBAB CRÉE LA KEBAB ACADEMY®

Former des Maîtres Kebabistes, véritables professionnels du Kebab, c'est l'objectif de la nouvelle école «Kebab Academy» inaugurée par France Kebab.

Avec ses saveurs d'épices et de viande grillée, le kebab connaît un succès croissant auprès du grand public. Dans les recettes les plus classiques comme dans les plus chics, le kebab met l'eau à la bouche et représente un fort potentiel d'attraction pour dynamiser votre offre restauration sur place ou à emporter.

LA KEBAB ACADEMY® VOUS APPORTE LES CLÉS DU SUCCÈS!

Destinée aux porteurs de projets et aux professionnels de la restauration rapide, cette formation innovante vous apporte toutes les clés nécessaires au développement d'une offre de restauration à base de kebab.

OBJECTIFS DE FORMATION

- Sensibilisation à l'hygiène et à la propreté en restauration
- Sensibilisation aux denrées alimentaires
- Démarches et étapes pour le développement d'un point de vente Kebab
- Elaboration de recettes à base de Kebab

PROGRAMME

Programme de 3 jours alliant théorie et pratique.
25h (11 heures de théorie et 14 heures de pratique)

Jour 1

Découverte du matériel
Cuisson et découpe d'une Broche
Préparation Kebab et dégustation

Jour 2

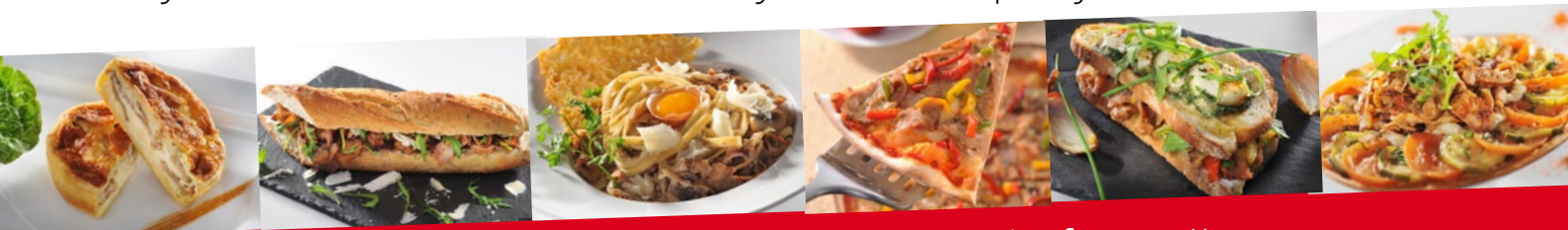
Elaboration de recettes

Jour 3

Gestion/comptabilité/social
Marketing, Publicité sur lieu de
vente, Promotion
QCM de validation

FINANCEMENT

Coût de la formation: 760 € TTC (TVA récupérable)
Possibilité de prise en charge auprès d'un organisme financeur
Enregistré sous le numéro 25 50 01053 50. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



Retrouvez toutes les informations sur la formation sur

www.kebabacademy.com