

CARTE DE RESTAURANT

Domaine : Techniques métiers Hôtellerie Restauration
Thème : Cuisine
Formacode : 42752
Modalité formation : Présentiel

S'INSCRIRE

ICI

Pré requis : Avoir des connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de service en restauration
Durée : 14 heures en 2 jours
Public visé : Gérant d'hôtel ou de restaurant, directeur, Manager, tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente

OBJECTIF

- Savoir concevoir ou renouveler la carte du restaurant

CONTENU DU PROGRAMME

Connaissance de la clientèle

- La typicité de l'établissement
- La communication par la carte
- Les principaux types de client
- Comment identifier les types de clients

Les grands principes de définition de la carte

- Le principe d'Omnés
- Le niveau de prix moyen par rapport à l'établissement
- La fourchette minimum, maximum par gamme de produit
- Son importance sur la perception des prix par la clientèle
- La rentabilité des plats et les zones de lecture de la carte
- La connaissance des coûts matières premières et des coûts de production

La conception proprement dite

- Le nombre de références par gamme
- Les facteurs limitant de la productivité culinaire

Le renouvellement de la carte

- Le renouvellement et la continuité
- La connaissance des ventes et les critères économiques de suppression de plats
- Les respects de la typicité de l'établissement
- La proposition des nouveaux plats
- Les critères de choix, économiques et culinaires
- La dégustation, la présentation

OUTILS DE FORMATION

- Fiches et/ou fichiers
- Supports de cours

METHODE PEDAGOGIQUE

- Notre pédagogie s'adapte toujours à la typologie du groupe qui nous est confié.
- Notre démarche prend appui sur le vécu professionnel de chaque participant, elle évolue en fonction des besoins et des attentes de chacun.

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

Tous nos formateurs possèdent sont diplômés et spécialisés dans la formation professionnelle pour adultes.