

CARTE RESTAURANT

- Pré requis** : Avoir des connaissances de base des techniques culinaires, de vente et de service en restauration
- Durée** : 14 heures
- Public visé** : Chefs de cuisine, gérants d'hôtel ou de restaurant, commerçants, gestionnaires, serveur, tout personnel de cuisine, d'accueil, de vente
- Modalité formation** : Présentiel

OBJECTIFS

- Conseil à la mise en place de Menus « Tout compris, modulable, plat principal, formule du jour, banquet... »
 - Avantages et Inconvénients
- Mise en place de fiches techniques de fabrication
- Appui et conseils culinaires
- Comment Choisir sa carte : une carte permanente, saisonnière ou spécifique
- Comment confectionner la carte « choix du support, choix du format, disposition et zone d'impact
- La législation de la carte, la fixation des prix sur la carte

CONTENU DU PROGRAMME

- Les achats
- Le stockage
- Le coût matière
- La fiche technique
- Le prix de vente
- L'analyse des ventes
- Le ticket moyen
- Le ratio coût matière
- Le nombre de plats par couverts
- Le principes « OMNES »
- La concurrence, le marché
- La forme, le style de la carte, sa taille
- Législation
- Autres cartes

MODALITES PEDAGOGIQUE

Pédagogie interactive :

- **Exposé théorique** :
 - Présentation théorique de la méthode de conception d'une carte restaurant
- **Cas pratiques** :
 - Echanges interactifs entre stagiaires et formateur
 - Mise en situation
 - Etude de cas

Tournez la page svp →

RÔLE DU FORMATEUR

Notre formateur François Bataille, Professeur en Organisation et Production Culinaire spécialiste de la formation en Cuisson et Conservation Sous Vide est diplômé et spécialisé dans la formation professionnelle pour adultes.

- Propose un apport théorique et pratique
- S'adapte à la typologie du groupe (Attentes, motivations...)
- Mise en situation

Notre démarche prend appui sur le vécu professionnel de chaque participant, elle évolue en fonction des besoins et des attentes de chacun.

MATERIEL UTILISE

Equipements, matériels et ressources pédagogiques utilisés seront adaptés aux objectifs de la formation

- Fiches et/ou fichiers
- Recettes
- Supports de cours

DOCUMENTS REMIS AUX PARTICIPANTS

- Moyens à disposition de l'apprenant
- Règlement Intérieur en début de session
- Descriptif détaillé de l'Actions de Formation
- Documents distribués tout le long de la formation
- Attestation de Formation à l'issue de la formation

NATURE DES TRAVAUX DEMANDES

- Questionnaires-tests
- Etudes de cas
- Mise en situation

METHODE D'EVALUATION

Auto Evaluations et évaluations de l'action :

- Evaluation Diagnostique en début de session
- Evaluation Sommative en fin de session

MODALITES D'APPRECIATION DU DISPOSITIF

- Evaluation en fin de session dans le cadre de nos procédures assurance qualité
 - Evaluation par les participants de l'atteinte des objectifs de la formation et de l'animation