

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

La carte en Restaurant : de la conception à la mise en service

<p>Objectifs : Savoir concevoir ou renouveler la carte du restaurant.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p>
<p>PROGRAMME</p>	
<p>1) Connaissance de la clientèle</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ La typicité de l'établissement ✚ La communication par la carte ✚ Les principaux types de client ✚ Comment identifier les types clients ? 	<p>Gérant d'hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente</p> <p>Pré requis : Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration</p>
<p>2) Les grands principes de définition de la carte</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ 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 	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p>
<p>3) La conception proprement dite</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Le nombre de références par gamme ✚ Les facteurs limitant de la productivité culinaire 	
<p>4) Le renouvellement de la carte</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ 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 	<p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application. Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <p>2 jours</p> <hr/> <p>1 050 €</p> <hr/> <p>Réf : HR064</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France