

Formation

Gestion de la carte pour les
chefs de cuisine





Public

- Tout chef de cuisine.

Délais d'accès

- Entre 5 et 15 jours ouvrés

Durée

- 1 jour

Pré-requis

- Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Objectifs pédagogiques

- Concevoir une carte originale et stratégique
- Réaliser un cahier des charges optimum pour augmenter votre chiffre d'affaire
- Enrailler le gaspillage et les pertes en cuisine grâce à votre menu

Compétences visées

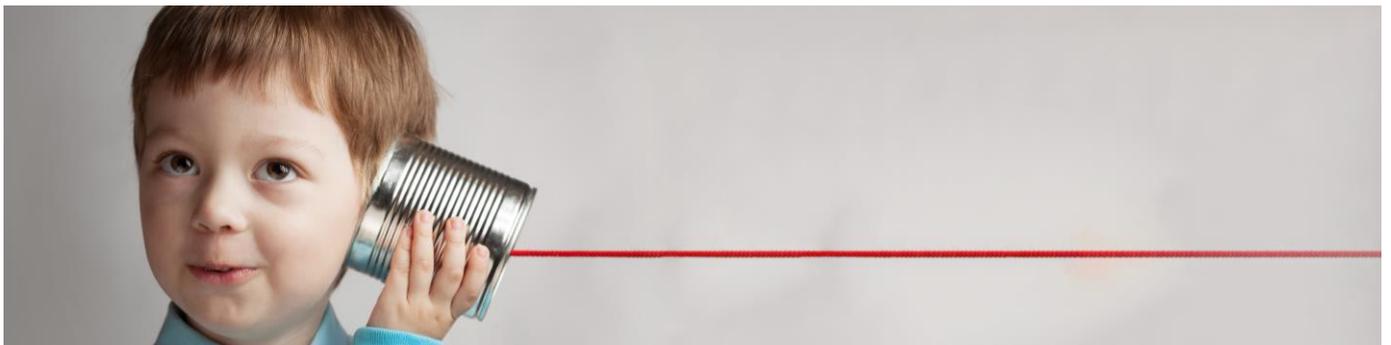
- Gagner en autonomie dans la création de menus attrayants alliant produits locaux et saisonniers
- Savoir négocier, contrôler, inventorier les produits pour optimiser le chiffre d'affaire et limiter le gaspillage alimentaire

Programme

1. Être stratégique dans la conception du menu
2. Analyse des différents types de menus existants
3. Savoir mettre en valeur vos bestsellers et plats signatures
4. Comment privilégier les circuits courts et produits régionaux
5. Négocier avec vos fournisseurs, calculer vos prix de revient
6. Gérer vos stocks et pratiquer un inventaire régulier pour enrayer le gaspillage
7. Déterminer la rentabilité de vos plats.

Tarif

Formation sur-mesure - Nous consulter



Méthodes pédagogiques

Méthodes actives et dynamiques : Exercices de mise en situation, débriefing, quizz. Apports théoriques.

Support de présentation et documentation (fournis en fin de formation aux participants).

Évaluations formatives durant des mises en situations.
Quizz et questionnaires



Accessibilité

Accès handicapé – Parking / Salle de formation / Commodités.

Evaluation

Fiche individuelle d'appréciation de la formation
Attestation individuelle de participation

Validation

Attestation de formation

Le plus de cette formation

- Formateur expérimenté
- Formation personnalisée