

“



## ~ CREATION DE LA CARTE DE MON RESTAURANT ~

**INTERLOCUTEUR** À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :  
Stéphane DELRUE

**INTERVENANT :**  
Consultant spécialisé

**PUBLIC CONCERNÉ :**  
Chef d'entreprise, Gérant, Chef de cuisine

**PRÉREQUIS :**  
Être en activité sur un poste en restauration

**OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :**  
A l'issue de la formation, le candidat pourra concevoir une carte de restaurant, déterminer les prix de vente et gérer une carte de restaurant

**ÉVALUATIONS :**  
- Quizz d'évaluation

**MOYENS TECHNIQUES :**  
- Vidéo projecteur  
- PC portable  
- Paperboard  
- PowerPoint

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	Contacteur l'Ecole des Chefs	Selon vos disponibilités
TARIFS	700 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12

**MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :**

- Apports théoriques
- Diffusion de slides, vidéo
- Réalisation de fiches techniques
- Echanges entre les stagiaires et l'intervenant
- Un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire

”

## PROGRAMME

- Concevoir une carte de restaurant
- La fiche technique : outil de gestion, de suivi et de contrôle
- Comment déterminer le ou les coefficients
- Différence entre le ratio coût matière théorique et le coût matière réel
- Apprendre à gérer la carte du restaurant
- Choisir les produits, les fournisseurs
- Établir les prix
- Supprimer les plats non rentables
- Quel type de plats, combien de plats, établir le prix

