







Elaboration d'une carte bio dans un restaurant

Dans ce cadre, la formation permettra aux participants d'obtenir une identité originale cohérente avec le concept bio de l'établissement en respectant l'équilibre alimentaire.

OBJECTIFS

-  Identifier la cible et le concept bio
-  Appliquer l'équilibre alimentaire
-  Maîtriser les coûts
-  Concevoir une carte entièrement bio ou en partie

PROGRAMME

Cible et concept Bio

Agriculture et produits biologiques
Clientèle potentielle
Concept bio

Equilibre alimentaire de la carte

Etude de l'offre / plats et menus
Identification des allergènes

Mise en place des tarifs

Recherche de fournisseurs
Maîtrise des coûts et des ratios
Etude des prix concurrentiels

Conception de la carte

Texte
Graphisme
Support

DUREE

2 jours

PUBLIC

Chef de cuisine,
Gérant d'établissement,
Porteur de projet...

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Apports théoriques ;
Cas pratiques (les stagiaires peuvent apporter leur carte actuelle ou projet de carte) ;
Echanges entre stagiaires sur les points clés de la formation ;

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :
sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

