

# Concevoir la carte et les menus d'un restaurant

## Modalités pédagogiques

**Durée** : 28 heures, 4 jours

**Horaires** : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

**Lieu** : Voir convention

**Participants** : 1 mini – 8 max

**Dates** : Voir convention

**Niveau** : Initiation

## Présentation de la formation

Cette formation vous permettra de concevoir votre carte de restaurant en fonction des produits, des tarifs et des marges. Vous apprendrez également à améliorer la satisfaction client tout en veillant à la qualité et à l'hygiène.

## Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Connaître le coût de chacun des plats
- Savoir déterminer un prix de vente en fonction de ses objectifs
- Connaître et appliquer une démarche qualité et d'hygiène
- Améliorer la satisfaction client et les procédures d'organisation de l'entreprise

## Public visé et Prérequis

Public visé :

Chef de cuisine, chef d'établissement, porteur de projet et toute personne souhaitant apprendre à concevoir la carte d'un restaurant.

Prérequis :

Être à l'aise avec un logiciel de traitement de texte et d'un tableur.

## Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

## Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

### Jour 1

Matin

#### Déterminer le choix de la carte et des menus

- Type de carte : gastronomique, brasserie, snack, etc.
- Nature de la carte : frais, fait maison, surgelés etc.
- Choix des plats
- Choix des menus

Après-midi

### **La gestion des achats**

- Les fournisseurs
- Le coût des matières premières
- La négociation

## **Jour 2**

Matin

### **Calculer les marges pour chaque plat**

- Identifier les prix de la concurrence autour du restaurant
- Calcul des marges par catégorie :
  - Entrée
  - Salade
  - Viande
  - Poisson
  - Accompagnement
  - Dessert

Après-midi

### **Détermination des prix de vente des plats et des menus**

- Plats
- Menu : midi et soir, complet, etc.

### **Présentation physique d'une carte de restaurant**

- Carte
- Ardoise
- Panneau

## **Jour 3**

Matin

### **Les fiches techniques /Cuisson et réaction physico-chimique des principes nutritifs.**

### **Équilibre alimentaire des recettes /Calcul de ratio**

### **Les diagrammes de fabrication**

Après-midi

### **Organisation du froid positif et négatif.**

### **Gestion des stocks**

### **Les fiches de postes**

### **Le planning de l'équipe**

## Jour 4

Matin

### Les affichages obligatoires

### Gestion des allergènes

### Les conditionnements, les emballages

Après-midi

### Améliorer la satisfaction client et les procédures d'organisation de l'entreprise

### Savoir l'appliquer à la cuisine

### Les techniques culinaires de bases

### Synthèse et évaluation pratique de chaque stagiaire

## Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

### Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

### Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé.

## Modalités d'évaluation

**Avant la formation** : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

**Pendant la formation** : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

**En fin de formation** : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

### Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

**Après la formation** : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

## Moyens d'encadrement

Formateur expérimenté en gestion de restaurant depuis plus de 25 ans.

## Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

## Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à [handicap@passpro.fr](mailto:handicap@passpro.fr).