

SMART & COM FORMATION

CARTES ET MENUS

PUBLIC : La formation s'adresse aux restaurateurs.

PRE-REQUIS : Aucun.

A l'issue de cette formation, les participants maîtriseront :

- Adapter le contenu de leur carte (clientèle, concurrence, géographie locale...),
- Rédiger une carte de menu et de vin claire et lisible,
- Mettre en œuvre la réglementation en matière d'information du consommateur.
- Promouvoir leur offre (cartes et menus, actions promotionnelles...).

CONTENU :

- Cartes et menus : échanges des pratiques :
 - Les points essentiels
 - Les écueils à éviter,
 - Analyse de différents types de cartes et menus,
 - Définir l'identité de votre établissement.
- Le choix de l'offre :
 - Le choix des matières premières (ingrédients, approvisionnement, grammage, fiches recettes),
 - Rédiger son offre.
- Le choix des prix :
 - Le principe d'Omnès.
- La carte des boissons :
 - Les boissons non alcoolisées,
 - La carte des vins :
 - Les règles essentielles
 - Les mentions obligatoires,
 - Les mentions facultatives,
 - Les conseils,
 - Les erreurs à ne pas commettre.
- Communiquer son offre :
 - Le choix du support,
 - La carte des menus,
 - Les obligations d'information du consommateur,
 - Communiquer auprès de ses clients,
 - Les fichiers clients,
 - Les institutionnels,
 - Développer le bouche à oreilles,
 - Préparer une action promotionnelle.



SMART & COM FORMATION

DUREE : 1 jour.

MOYENS PEDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative : ateliers pratiques.

FORMATEUR/TRICE : Restaurateurs experts.

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.