

PLATS DU JOUR A PETITS PRIX

Objectifs

- Rédiger une fiche technique
- Calculer et définir le prix d'un plat du jour
- Comprendre l'enjeu financier des achats dans la rentabilité de l'entreprise
- Maîtriser les calculs de base de définition du prix
- Proposer des plats du jour variés et modernes
- Reconnaître et cuisiner essentiellement des produits de saison
- Expliquer et vendre son plat
- Proposer un support de communication adapté

Contenu pédagogique

Introduction

- Les enjeux d'une bonne gestion
- Analyse de l'environnement et des offres concurrentes
- Le plat du jour : Intérêts sociaux économique et attentes clients

Apport théorique

- Définition des coûts fixes
- Définition de la marge brute
- Calcul et définition du prix de revient
- Calcul et définition du prix de vente
- Calcul et définition du coefficient multiplicateur

Circuits de distribution et choix des produits

- Déterminer la politique d'approvisionnement du restaurant (qualité/prix/ livraison/ délais de livraison)
- Mise en concurrence et sélection des fournisseurs en catégorisant les besoins (Viandes, légumes...)
- Etude du tableau de saisonnalité des produits

La fiche technique

- Définition et enjeux
- Création d'une fiche technique en 5 grandes étapes
- Création des fiches techniques des recettes sélectionnées
- Calcul des marges, coûts de revient et prix de vente

Techniques Culinaires et réalisation de recettes

Dressage : Les grandes règles de présentation

Communication de l'offre

- Choix et présentation du support de communication
- Choix d'intitulés cohérents, complets et vendeurs
- Méthode de vente et argumentaire

PUBLIC



Personnel de cuisine et de boulangerie

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis