UMIH Formation devient

AKTIVÉO FORMATION

La recette du succès !

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.aktiveoformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

7 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 8 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

CARTES ET MENUS

CONCEVOIR UNE CARTE ATTRACTIVE

PUBLIC : La formation s'adresse aux restaurateurs.

PRÉ REQUIS : Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

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

MÉTHODE :

Pédagogie active et participative : ateliers pratiques

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ
www.aktiveoformation.fr
0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

7 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 8 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

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 alcooliques
- 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

INTERVENANTS :

Restaurateurs experts