

CREATION DE LA CARTE, PRINCIPE D'OMNES



OBJECTIFS

- Savoir créer sa carte de saison
- Maîtriser le travail à l'ardoise
- Maîtriser et utiliser le principe d'Omnès
- Maîtriser ses coûts ratios

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Réalisation de fiches techniques et fiches pratiques
- Utilisation d'outils de calcul
- Analyse du principe d'Omnès
- Fiches de calcul de coûts ratios
- Utilisation de l'outil informatique
- Jeux de rôles et actions correctives
- Rappel des règles

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PUBLIC CONCERNE

- Responsable de cuisine et gérant de restauration

PRE-REQUIS

- 2 à 5 ans d'expérience

DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 300,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

.....

Date(s) : Du/...../..... Au/...../..... ou