

LE PLAN DE MENU JOUR ET SA RENTABILITE

DUREE
3 jours

PRE-REQUIS

Personnel de cuisine confirmé ayant les notions ou connaissances de base

OBJECTIFS

- Créer une offre variée et équilibrée
- Maîtriser les recettes de base traditionnelles
- Intégrer les recettes du monde, tendances et originales
- Identifier les recettes simples et très rentables
- Maîtriser les coûts de production des plats et des menus
- Se former au dressage à l'assiette

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Réalisation d'une cartographie de la cuisine
- Réalisation d'un plan de menu sur deux mois
- Réalisation de fiche technique
- Réalisation de recettes emblématiques
- Calcul des coûts
- Rappel du principe d'Omnes
- Démonstrations techniques cuisine

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Démonstration sur toutes les techniques utilisées
- Réalisation individuelle en fonction du restaurant
- Travaux dirigés en binôme pour la réalisation des fiches techniques
- Rédaction d'un book recettes
- Mise en place d'un plan de menus
- Livret de fiches techniques pour chaque stagiaire

PUBLIC CONCERNE

- Commis de cuisine, Chef de partie, second et chef de cuisine

POUR PLUS D'INFORMATIONS

- Mail : contact@nantilusconseil.com / Tél :

