

# CREER SA CARTE

**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 bases traditionnelles
- Intégrer les recettes liées au type de restaurant
- 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'une carte
- Réalisation de fiche technique
- 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](mailto:contact@nantilusconseil.com) / Tél :

