

FORMATION CREATION ANALYSE DE CARTES ET MENUS – STRATEGIE DES PRIX

OBJECTIFS :	Connaître et comprendre les principes d'OMNES Savoir concevoir et analyser sa carte Se conformer à la réglementation Stratégie des prix pour une bonne rentabilité Analyser les goûts et la satisfaction de la clientèle
PERSONNEL CONCERNE:	<ul style="list-style-type: none">• Responsables d'établissement• Responsables cuisine• Chefs d'entreprise
PRE-REQUIS :	
METHODE PEDAGOGIQUE :	<ul style="list-style-type: none">• Alternance d'acquisition théorique et d'ateliers pratiques• Formation en inter ou intra entreprise
DESCRIPTIF DU CONTENU	
<p>Les principes d'OMNES</p> <ul style="list-style-type: none">• Méthode de calcul• Exploitation des résultats <p>La conception et l'analyse de la carte</p> <ul style="list-style-type: none">• Les différents types de cartes et menus• Les différentes présentations et les techniques de mise en page• La stratégie des prix <p>La réglementation</p> <ul style="list-style-type: none">• Les affichages obligatoires en salle• Les obligations sur les cartes et menus• Les obligations sur les cartes des boissons (vins, apéritifs, etc...) <p>Il est remis à chaque stagiaire un outil informatique permettant le calcul rapide des principes d'OMNES et de la stratégie des prix</p>	

Siège social : HBL MG France 46 rue des frères LUMIERE 78190 TRAPPES

Tél. : 01 30 55 68 34 Fax : 01 30 55 68 34

@ : contactformation@hblmg-France.com.fr site : www.hblmg-France.com.fr

Déclaration d'établissement de formation **11788047178 DRTEFP Ile de France**

SARL à associé unique au capital de 50€ - SIRET 48383414900021 TVA FR85483834149