

DEVELOPPEMENT DE SON ACTIVITÉ

CRÉATION OU REPRISE D'UN RESTAURANT

OBJECTIFS :

- Acquérir les compétences fondamentales de création et de reprise d'entreprise
- Comprendre les enjeux du secteur
- Maîtriser le rôle du dirigeant
- Apprendre le management stratégique et opérationnel d'un restaurant
- Maîtriser les normes d'hygiène
- Être capable de créer sa carte / menu

PROGRAMME :

- Présentation du marché de la restauration
- Management des entreprises
- Management opérationnel

CETTE FORMATION EST ANIMÉE PAR DES CONSEILLERS SPÉCIALISÉS ET DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION



DEVELOPPEMENT DE SON ACTIVITÉ

DÉVELOPPER L'ACTIVITÉ TRAITEUR

OBJECTIFS :

- Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur
- Réaliser le dressage des plats et d'un buffet dans le cadre d'une réception de type traiteur / buffet cocktail



PROGRAMME :

1. Qu'est-ce que l'activité traiteur ?
2. Retour sur les principes culinaires de base
3. Présentation de la cuisine du traiteur
4. Ateliers pratiques en groupe
5. Transport et mise en place des évènements
6. Le dressage
7. Techniques culinaires



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM