

## CRÉER SA CARTE ET DÉVELOPPER DE NOUVELLES RECETTES

### OBJECTIFS :

- Crée ou réinventer la carte avec des nouvelles recettes et des recettes tendances (entrée, plats desserts) tout en gardant la rentabilité suffisante
- Optimiser les couts et élaborer les prix



### PROGRAMME ::

1. Les fondamentaux de la carte
2. Cibler la thématique de la cuisine
3. Elaboration de la nouvelle carte
4. Crédit et originalité – l'art culinaire des desserts
5. Principe d'OMNES, techniques de fixation des prix en lien avec la rentabilité de l'établissement
6. Connaître les attentes des clients et les tendances
7. État des lieux sur la réglementation en vigueur en matière d'information du consommateur
8. Adapter le contenu de votre carte ou menu en prenant en compte la géographie locale, la concurrence

### DURÉE : 21 HEURES

### MODALITÉS D'APRENTISAGE :



EN PRÉSENTIEL



VISIO-CONFÉRENCE



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM