

## CARTE AUTOMNE HIVER

**Mise en place d'une nouvelle carte Bistronomique/ fournisseurs/ travail des légumes oubliés/ travail des plats mijotés/ dressage/ stratégie commerciale/objectifs**

**Programme de formation :**

**Public :** Professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, Chef de cuisine, Second, équipes de cuisines.

**Prérequis :** Avoir au moins un an d'ancienneté dans l'entreprise ou dans le métier

**Objectif :** Maîtriser la réalisation de nouveaux plats pour la nouvelle carte, gestion des matières premières, choix des fournisseurs, mise en place des fiches techniques, analyse de l'évolution de la carte.

**Aptitude :** Mise en pratique : élaboration des nouveaux plats en ateliers cuisine, QCM sur les fiches techniques pour validation des acquis de la formation.

**Compétences :** Savoir mettre en œuvre des recettes établies, avec un suivi méthode pour un développement professionnel.

**Durée :** 4 jours 28 heures.

**Délais d'accès :** Environ 3 semaines selon l'activité et l'accord des prise en charge des OPCO

**Tarifs :** Sur demande et en fonction des besoins et du nombre de participants.

**Méthodes mobilisées :** Exploitation des fiches techniques, des recettes, mise en pratique.

**Modalités d'évaluation :** A chaud à la fin de la formation, auto-évaluation, évaluation à froid.

**Accessibilité handicap :** Adaptation en fonction des demandes

### 1. Introduction

- Présentation de la formation
- Rappel des objectifs
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité

### 2. La composition de l'offre

- Ce que l'on a gardé
- Liste des plats retirés/ modifiés / retravaillés
- Ce que l'on va changer dans la carte des vins
- Les grandes orientations

# Laurent Huguet

— Conseils & Formations —

## 3. Les fournisseurs

- Identification des nouveaux besoins
- La recherche de fournisseurs
- Choix des fournisseurs en fonction des produits sélectionnés
- Suivi des commandes

## 4. La gestion des matières premières

- Les nouveaux produits pour la nouvelle carte
- Présentation des matières premières retenues pour l'élaboration de la nouvelle carte
- Origine et label des produits sélectionnés
- Rappel des règles de conservation
- Gestion des stocks

## 5. Les nouveaux plats

- Présentation des plats retenus
- Matière première, cuisson, sauces, dressage, assaisonnements, présentations

## 6. Les fiches recettes et la marge brute

- Rappel fiche technique/ présentation et utilisation
- Les prix de revient HT
- Les prix de vente HT
- Les nouveaux ratios
- La marge brute
- Résultats prévisionnels

## 7. Mise en pratique : élaboration des plats

- Présentation des produits et du matériel
- Travaux pratiques sur l'ensemble des plats de la nouvelle carte