

Laurent Huguet

— Conseils & Formations —

TRAVAIL DES POISSONS

Référencement produits/fournisseurs-commandes/préparation/réalisation

Programme de formation

Public : Professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, directeur, adjoint, chef de cuisine, second de cuisine

Objectif : mettre en avant la carte comme outil commercial, proposer une gamme de produits de la mer en adéquation avec les tendances culinaires actuelles, détermination des prix, analyse et évolution de la carte

Prérequis : savoir-faire une fiche technique, savoir élaborer les plats, connaître les fournisseurs et leurs produits

Évolution de la formation : Mise en pratique : élaboration de nouveaux plats pour validations des acquis de la formation

Durée : 1 jours 7 heures

1. Introduction

- Présentation de la formation
- Rappel des objectifs
- Rappel des règles d'hygiènes
- Information produits

2. Écriture de carte avec travail du poisson

- Analyse du marché actuel
- Les règles commerciales : Appellations, descriptions, photos, rédaction
- Identification des attentes des clients
- Motivation des choix stratégiques
- Définition de la stratégie commerciale en parallèle avec la politique globale de l'entreprise

3. La composition de l'offre

- Les produits que l'on va travailler
- Liste des plats à base de poissons travaillés
- Les techniques de travail du poisson, les cuissons, les fumets et sauces

4. Les Fournisseurs

- Identification des nouveaux besoins
- La recherche de fournisseurs éventuelle
- Choix fournisseurs/produits
- Suivi des commandes

5. La gestion des matières premières

- De nouveaux produits pour une nouvelle carte
- Présentation des matières premières retenues pour l'élaboration d'une nouvelle carte
- Origine et label des produits
- Rappel des règles de conservation
- Gestion des stocks

6. La nouvelle carte

- Présentation des plats retenus
- Cohérence de la carte
- Écriture éventuelle de la carte