

Laurent Huguet

— Conseils & Formations —

TRAVAIL DES VIANDES DE BOUCHERIES 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.

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

Objectif : mettre en avant la carte comme outil commercial, proposer une gamme de produits de luxe en adéquation avec les tendances culinaires actuelles, détermination des prix, analyse et 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 de nouveaux produits de luxe, avec un suivi méthode pour un développement professionnel.

Durée : 3 jours 21 heures.

Modalités et Délais d'accès : environ 3 semaines selon l'activité et l'accord de prise en charge des OPCO, date à convenir avec l'entreprise.

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

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

Mobilités 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'hygiènes
- Informations sur les produits

Laurent Huguet

— Conseils & Formations —

2. Écriture de carte avec travail des viandes de boucheries

- 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 viandes de boucherie travaillés
- Les techniques de travail des viandes de boucherie, sauces, fonds

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