



LA CARTE, LE MOBILIER ET L'AGENCEMENT DU RESTAURANT

Objectifs

Adapter sa carte à la clientèle, la concurrence, la géographie locale
Rédiger des cartes claires et promouvoir les produits
Aménager son restaurant : règles et principes

Programme



Aménagement du restaurant :

- Le restaurant, l'implantation, sa structure et sa décoration
- Le mobilier
- Choisir sa vaisselle
- Choisir sa verrerie
- L'accessibilité au restaurant
- Rénover sa cuisine

Cartes et menus :

- Les points essentiels
- Les pièges à éviter
- Analyse de différents types de cartes et menus
- Définir l'identité de votre restaurant

Choix de l'offre :

- Le choix des matières premières
- Le choix des prix

Communiquer son offre :

- Le choix du support
- Les obligations d'information du consommateur
- Développer le bouche à oreilles
- Les sites internet et la e-réputation

Public

La formation s'adresse aux restaurateurs et aux serveurs

Durée et tarifs

1 jour
Tarifs et devis sur demande

Stage Inter-entreprises :

Mini groupes de 6 à 10 personnes constitués de stagiaires issus d'entreprises similaires ayant les mêmes objectifs

Stage Intra-entreprise :

A partir de 2 personnes, entièrement dédié aux objectifs de l'entreprise

