



Cuisine à petit budget : créer des plats du jour à moins de 3,00 €

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques en Occitanie



Apprenez à créer des plats du jour attrayants, rapides et rentables ! Maîtrisez garnitures, sauces et condiments originaux pour dynamiser votre carte tout en optimisant vos coûts et votre productivité. Transformez vos menus en véritables atouts commerciaux !

TARIF

700€ nets

Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

2 jours

LIEUX

Inter-entreprise

Alès, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

Intra-entreprise

Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Salariés, gérants, demandeurs d'emploi en restauration commerciale ou collective

Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir une expérience de la restauration commerciale ou de la restauration collective
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Connaître les conditions d'achat des matières premières

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les différents coûts liés à la composition d'un plat du jour, maîtriser son ratio
- Adapter la production de plat du jour au contexte de restauration
- Programmer des plats du jour, organiser et optimiser la mise en place
- Réaliser des plats de formule à coûts maîtrisés et au goût du jour

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

95,87%

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts

des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PROGRAMME

Principes de coûts de gestion et coûts de revient

- Réaliser ses fiches techniques de production
- Approche des coûts matière, gérer les achats (saisonnalité des produits)
- Approche des frais de structure d'achat : les circuits d'approvisionnement (court, long)

Identification et optimisation du temps de préparation

- Les temps de préparation en fonction du matériel et des produits choisis.
- La gestion de son temps de production

Programmation des plats du jour

- La liste de plats du jour
- Les mises en place
- Les achats anticipés ou les achats spontanés : adapter la production au produit

Mise en œuvre pratique

- Réaliser des préparations de base, des sauces et condiment rapide
- Revisiter les bas morceaux et les produits méconnus
- Travailler des poissons à faible coût
- Valoriser des produits à faible coût matière
- Travailler son dressage

Dégustation et analyse critique de la production

AUTRES FORMATIONS

- Allergènes : Réglementation et prévention des allergies alimentaires
- Cuisine végétale : des plats équilibrés avec des légumes, légumineuses, céréales ...
- Pâtisserie à petit budget : créer des desserts du jour à moins de 2,00 €

