

PROGRAMME DE FORMATION

Mis à jour le 27/07/25

FORMATION GERER LES MENUS

Prérequis :

- Avoir suivie la formation hygiène HACCP ou en avoir fait la demande
- Avoir un restaurant ou un projet de création de restaurant (fast food, gastronomique, entreprise, scolaire, pénitencier...).

Effectif : 6 personnes maximum

Objectifs – Aptitudes – Compétences :

- Gérer les menus.

Durée : 7h /de 9h30 - 12h30 / 13h30 - 17h30.

Modalités et délai d'accès :

A compter de la signature du devis, le délai d'accès est en moyenne de 2 mois.

Le stagiaire doit compléter le questionnaire préalable pour accéder à la formation.

La formation est en présentielle.

Tarifs : 650€ TTC / Personne

Si la formation se fait directement chez vous ou dans votre restaurant, cela n'engendrera pas de frais supplémentaire.

Financement via OPCO ou en fond propre par le client.

Méthodes mobilisées : cas pratique et théorique avec un accompagnement collectif et/ou individuel.

- Supports pédagogiques (fiche mémo mis à disposition par le formateur).

Modalités d'évaluation : L'évaluation se fera sous forme de QCM + Cas pratique lors de la formation.

Accessibilité : En cas de situation de handicap, une étude de faisabilité sera effectuée afin de proposer une formation adaptée.

Caline Emilienne Dumas – Formatrice et référente handicap

contact@lessaveursdekeha.com – 07.81.67.58.40

Contenu de la formation :

Gérer les menus - 7H – 650€ - En présentiel

Créer les menus,

1. La structure

Entrées / Plats / Desserts (pour un restaurant)

2. Les intitulés

Noms accrocheurs, faciles à retenir.

3. Les descriptions

Courtes mais parlantes.

Donner envie sans être trop longues.

4. Les prix

5. Les visuels (optionnel mais conseillé)

Illustrations ou photos de produits/boissons.

6. Les éléments de différenciation

Mise en avant des spécialités maison ou des best-sellers.

Rubriques spéciales : Nouveautés, Coup de cœur, Produits phares.

7. L'identité visuelle

Respecter la charte graphique (couleurs, logo, typographie).

Mise en page harmonieuse et lisible.

Indicateurs de résultats 2025:

Taux de satisfaction : A venir

Nombre de stagiaire : A venir