



RESTAURATEURS

Améliorer votre rentabilité en optimisant votre carte

La restauration évolue sans cesse, les restaurateurs doivent se remettre en question en permanence afin de répondre aux nouvelles exigences des consommateurs.

OBJECTIF DE LA FORMATION

La carte est un puissant outil de promotion et de vente. Développer un programme culinaire attractif, performant et rentable, est un critère de réussite incontournable pour innover face aux nouvelles tendances.

PUBLIC CONCERNE

Etablissements de restauration : restaurants et cafés.

VALIDATION : attestation de formation

DUREE : 24 heures - 1200 € euros net (prise en charge totale par votre OPCA possible)



PROGRAMME

Etablir un état des lieux de votre salle avec un pré-diagnostic (8h)

Effectuer un pré-diagnostic du restaurant réalisé à partir d'un entretien individuel. Un rapport personnalisé vous est remis. Il mesure l'adéquation entre la présentation de votre offre et les attentes de la clientèle.

Acquérir et maîtriser les fondamentaux de la carte de restauration et les nouvelles tendances à Dax (8h)

Une journée de formation collective méthodologique et pratique est dispensée le lundi en groupe.

Passer de la théorie à la pratique : être l'acteur de son projet et théâtraliser son espace de vente (8h)

Le formateur réalisera une analyse individuelle et complète de votre carte. Le restaurateur bénéficie individuellement de conseils personnalisés de manière spécifique par rapport à ses attentes et besoins. Quelques semaines après, une vérification de la bonne mise en application de ces pratiques sera effectuée.

Renseignements :

Jean SOUBLIN

Conseiller Commerce
05 58 90 95 03
06 89 13 02 06
jean.soublin@landes.cci.fr

Davina MOLINES

Conseillère Commerce
05 58 90 42 97
06 30 56 34 73
davina.molines@landes.cci.fr