

PROGRAMME DE FORMATION

Mis à jour le 02/01/26

FORMATION GERER LA CARTE

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 la carte.

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 et/ou en visioconférence.

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. Nous intervenons en tant que consultante.

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@keha.fr – 07.81.67.58.40

Contenu de la formation :

Gérer la carte - 7H – 650€ - En présentiel ou en visioconférence

Créer une carte cohérente

- La structure générale
- Les intitulés des produits
- Les descriptions
- Les prix (si carte commerciale ou menu de vente)
- La cohérence visuelle
- Les informations pratiques

Indicateurs de résultats 2025:

Taux de satisfaction : A venir

Nombre de stagiaire : A venir