

FORMATION

Créer une carte selon les principes d'OMNES

Objectifs :

- Comprendre le principe d'Omnès
- Maîtriser et utiliser le principe d'Omnès
- Analyser l'offre
- Maîtriser ses coûts ratios
- Créer sa carte de saison

Pré requis : Avoir au moins 1 an d'expérience dans la restauration
En amont de la formation, un questionnaire sera envoyé aux participants..

Public : Personnels du restaurant /bar

Durée : 1 jour, 7 heures

Dates : nous consulter

Nous nous engageons à vous répondre dans un délai de 72 heures

Délai d'accès à la formation : planning établi selon les disponibilités du formateur et des apprenants.

Moyens pédagogiques et techniques :

Exposés théoriques et étude de cas concrets, échanges entre pairs,

Mise en situation

Mise à disposition de documents supports en fin de formation.

Tarif :

Nous consulter

Jusqu'à 12 participants maximum

L'évaluation finale portera un exercice pratique : carte
Remise d'une attestation de formation

Elazuli s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous nos apprenants d'accéder à nos différentes formations et de développer leur potentiel.

Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent ou souffrant d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

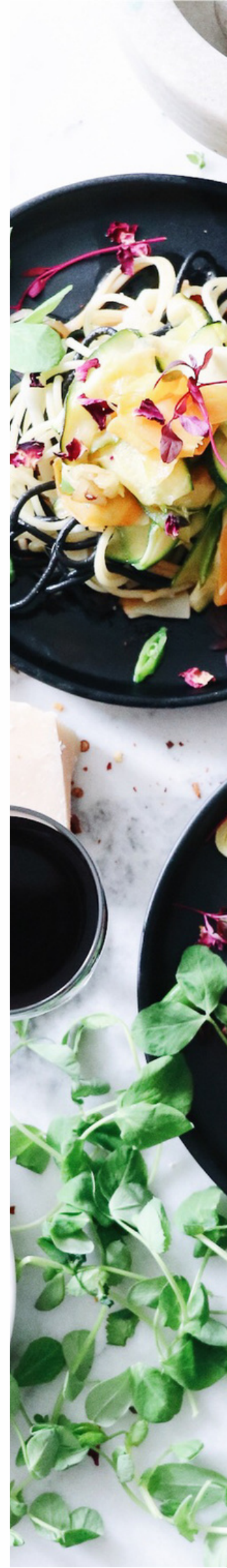
SIRET 94846214800016 - RCS Chambéry 948462148 - SARL au capital de 1000.00 €

Numéro de TVA Intracommunautaire FR96948462148

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84730266873 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes

www.elazuli.fr

MAJ 07/23



PROGRAMME

Créer une carte selon les principes d'OMNES

Contenu

MATIN

Les composantes des principes d'Omnès

Comprendre les 4 principes

Analyser le contenu d'une carte et repérer les points forts et les points faibles

Prendre conscience des filtres de perception du Client

APRES-MIDI

Créer une carte

Comprendre la mercuriale et définir des quantités

Créer des fiches techniques cohérentes

Produire une carte en respectant les principes d'Omnès

Encadrement :

Formateur avec de solides compétences en Restauration et gestion.



Contact et information :
contact@elazuli.fr – 06 76 72 43 35

SIRET 94846214800016 - RCS Chambéry 948462148 - SARL au capital de 1000.00 €
Numéro de TVA Intracommunautaire FR96948462148
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84730266873 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes
www.elazuli.fr

MAJ 07/23

