



# Cuisine de Rue à emporter



## Proposition de valeur :

Vous désirez engendrer des revenus importants en créant votre concept, ou en complétant votre offre actuelle ? Formé à l'excellence dans des hôtels de prestiges, notre objectif est de faire de votre point de vente une attraction incontournable dans votre ville ou quartier. Vous aurez les cartes en mains.

La formation Cuisine de Rue va vous permettre de développer une offre de cuisine dans l'air du temps. Un large choix de prêt à manger ou emporter que vous pourrez interpréter au grès de vos envies et des saisons.

## **Objectifs de la formatio**

- Élaborer votre carte de "prêt à manger" autour du produit
- Valoriser l'attractivité de votre point de vente

## **Programme de formation**

*2 modules en distanciel de 30 mn*

- Travail de recherches sur la cuisine à emporter, votre vision
- Rappel de la réglementation sanitaire des pratiques

*3 jours de 7 h de formation dans votre cuisine*

- Participer à des activités préparatoires :
  - ◆ Les produits de la "vente nomade"
  - ◆ L'organisation de sa production
  - ◆ Rappel des PRP opérationnels
- Concevoir par des mises en situations :
  - ◆ Des pains et tartines
  - ◆ Des fritures et grillades
  - ◆ Des pâtes garnies cuites
- Maîtriser votre offre de la préparation à la vente :
  - ◆ La spécificité et les nécessités de ce type de restauration
  - ◆ Créativité et "santé" dans votre proposition de vente
  - ◆ Votre concept

*Accompagnement en distanciel de suivi*

- Suivi des acquisitions
- Aide à la résolution de problématiques

**Ref :** C2é-02

**Durée :** 3 jours (21 h)  
+ activités à distance

**Public cible :**  
Chef de cuisine,  
Second de cuisine

**Prérequis :**  
Aucun

**Modalité :**  
À distance,  
en présentiel

**Validation :**  
Attestation individuelle

**Prix HT :**  
760 €/jour