



Cuisine de Rue à emporter



Proposition de valeur :

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

L'accompagnement Cuisine de Rue va vous permettre de développer une offre de cuisine qui n'est plus une nouveauté. Un large choix de prêt à manger ou emporter que vous pourrez interpréter au grès de vos envies et des saisons. Démarquez-vous dans le paysage du manger avec les doigts!

Objectifs pédagogiques

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

Programme d'accompagnement

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

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 :
nous consulter