



DES MENUS ÉQUILIBRÉS À COÛT LÉGER

PAR ELITE FORMATION
www.elite-groupe.fr

La formation vous intéresse ? Contactez-nous

m.guedj@elite-groupe.fr

06 13 50 11 91

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Création de menus équilibrés

Maîtriser les coûts et les ratios

Utiliser des produits de saison

Concevoir dans le temps des planches de menus hebdomadaires suivant la demande clientèle, tout en respectant un coût marchandise

PLAN PÉDAGOGIQUE

Votre clientèle raffole de ce qui est sain pour la santé ?

Bio, fait maison, origine France... mais le bon a un coût.

Mais grâce à notre formateur, nous vous apprendrons comment revoir votre carte pour offrir des menus équilibrés à bas coût et en limitant le gaspillage !

TARIFICATION SUR DEMANDE

1 à 3 jours (7h-21h)

En intra ou extra-entreprise

(21)