

Cuisines professionnelles : les clés pour appréhender le marché de la restauration et des grandes cuisines.

Acquérir les connaissances marché pour répondre aux besoins spécifiques

Réf. CP1



BORDEAUX : 26/03 ou 13/11 • **LYON** : 05/03 ou 03/09

NANTES : 23/04 ou 15/11 • **PARIS** : 28/02 ou 02/07

DURÉE : 1 jour - 7h • **DÉJEUNER OFFERT** • **DISPONIBLE EN INTRA**

ADHÉRENT SNEFCCA : 590 € HT par pers. • **NON ADHÉRENT SNEFCCA** : 690 € HT par pers.
6 mois d'abonnement à **La Rpf offerts** • Formation éligible par votre **OPCO**

OBJECTIFS

- Se familiariser avec les différents marchés de la restauration : commerciale, collective et les circuits alternatifs.
- Connaître les différentes cuisines professionnelles grandes cuisines, cuisines satellites, kiosques de restauration rapide, offices de remise en température, points de vente snacking etc.
- Identifier avec les différents acteurs qui participent à la création d'un projet de cuisine professionnelle.
- Assimiler les enjeux des réglementations propres à la cuisine professionnelle et leurs conséquences sur la réalisation d'un projet : réglementation sanitaire, réglementation incendie pour les établissements recevant du public, réglementation environnementale etc.
- Être au fait des nouvelles tendances et être capable de bâtir une offre adaptée et dans l'air du temps.

SONT CONCERNÉS

Toute personne amenée à établir des offres commerciales dans le cadre d'un projet de cuisine professionnelle et ne connaissant pas les différents marchés de la restauration ni les réglementations qui impactent un projet de cuisine.

POINTS FORTS

- Une journée pour bien comprendre les segments du marché de la restauration.
- Un panorama transversal pour identifier les différents besoins des clients de la restauration.
- Une formation vivante et ludique dispensée par une spécialiste des marchés de la restauration.

PROGRAMME

PRÉSENTATION DES MARCHÉS

- Restauration commerciale : caractéristiques et récentes évolutions.
- Restauration collective : caractéristiques et récentes évolutions.

IMMERSION AU CŒUR DES CUISINES PROFESSIONNELLES

- Tout savoir pour s'intégrer plus facilement dans un projet de cuisine : connaître les différents acteurs, les différentes cuisines et leurs annexes telle la cafétéria, le bar, la cave, la plonge etc.

RÉGLEMENTATIONS

- Présentation des principales réglementations
- Conséquences zone par zone

NOUVELLES TENDANCES

PRÉREQUIS

Aucun prérequis n'est exigé.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Passage d'un QCM (questionnaire à choix multiple) noté, en fin de formation.

COMPÉTENCES ACQUISES

Après cette journée de formation, le participant aura les connaissances nécessaires du marché de la restauration et des cuisines professionnelles pour développer son activité commerciale dans le respect des exigences réglementaires.

Dates sous réserve de modification.