

INTERVENTION TYPE

CONFERENCE ou ATELIER

PROPOSITION DE PROGRAMME

« Comment rendre votre carte séduisante, performante et rentable » ?

Objectifs :

- Sensibiliser les participants sur l'importance de concevoir une offre de restauration alléchante, performante et rentable,
- Exposer quelques techniques et astuces pour faire de sa carte (menus, vins, autres boissons) une pièce maîtresse en termes d'organisation, de commercialisation et de gestion,
- Savoir mesurer la performance de chacune des propositions afin d'arbitrer tout changement en toute connaissance de cause.

Public : restaurateurs, hôteliers-restaurateurs, exploitants d'un point de vente de restauration et porteurs de projet.

PROGRAMME DE L'INTERVENTION - FORMAT ATELIER/CONFERENCE

- 1- Préambule : constats actuels sur la carte,
- 2- Panorama de la consommation en restauration,
- 3- Préalables à la réussite d'une carte,
- 4- Les équilibres à respecter pour une carte performante,
- 5- Fixer et arbitrer ses prix avec les principes d'Omnès,
- 6- Comment apprécier et mesurer la performance de son offre ?
- 7- La conception de la carte : les fondamentaux à connaître,
- 8 - Les sens de lecture de la carte,
- 9 - Les différents modèles possibles de cartes,
- 10 - Conclusion : les 10 commandements de la carte,
- 11 - Questions/ réponses - débat avec les participants.

Méthode et moyens pédagogiques

- Exposé à partir de supports de type diaporama (voire films)
- Remise d'un support en version numérique
- Présentation d'un buffet de cartes (à prévoir autour d'un verre)
- Aide à la réalisation de l'invitation et du communiqué de presse

Durée

- 1/2 journée

Horaires

- A fixer

Conditions

- Me consulter - joeldelaunay@wanadoo.fr - Tel 06 83 05 95 23