

Créer et mettre en place sa plaquette traiteur dans son restaurant



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

→ **Créer et mettre en place sa plaquette traiteur dans son restaurant**

PROGRAMME

1. Identifier ses produits traiteur et ses fiches techniques

- Identifier les produits que l'on souhaite intégrer dans la plaquette, les classer par catégorie (pauses, menus assis, pièces salées, pièces sucrées..)
- Créer les fiches techniques liés aux produits sélectionnés
- Définir les prix dans le tableau de préparation plaquette

2. Créer la plaquette traiteur sur Canva

- A l'aide du logiciel Canva, créer le support digital de la plaquette traiteur

3. Définir le mode de commercialisation de la plaquette

- Définir les modes de commercialisation de la plaquette (site internet, impression papier, diffusion)

4. Préparer et mettre en place le logiciel comptable

- Intégrer dans le logiciel comptable de l'entreprise, les articles de la plaquette pour une facturation simple et rapide

Durée

25 HEURES

Tarif

1250 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Chef d'entreprise, salarié cadre

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et

techniques

-Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

-Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la formation.

-Certificat de réalisation de l'action de formation.



Mise à jour

Juin 2024



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2023 - juin
2024)

Données insuffisantes