

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 2025



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2025 - juin
2026)

Données insuffisantes