

Construire un menu et s'assurer de sa rentabilité

Créez et analysez vos menus et ventes pour optimiser la rentabilité de votre restaurant.

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 26200037F — Mise à jour : 25 février 2026

Organisme responsable : **Formations Compétences Expert**

Contenu

Objectifs

- Définir les justes quantités de matières premières.
- Identifier et utiliser les outils comptables liés aux menus
- Fixer ses prix de vente
- Identifier les rôles et composantes de la fiche technique
- Renseigner et utiliser une fiche technique
- Analyser et optimiser ses ventes à l'aide du menu engineering
- Construire une carte en respectant les règles de composition et d'équilibre des prix de vente

Programme

Définir les quantités et portions

- Définir les quantités d'ingrédients nécessaires aux recettes

Définir une portion par type de plat

- Définir une portion par type d'ingrédient

Analyser et rédiger la fiche technique

- Décrypter la fiche technique et identifier ses intérêts
- Identifier ses composantes
- Rédiger une fiche technique

Menu engineering et outils comptables

- Définir le menu ingeniering et utiliser les outils comptables qui y sont rattachés
- Définir le menu ingeniering
- Identifier les outils comptables
- Utiliser les outils comptables

Construire un menu et une carte

- Construire un menu et une carte
- Identifier les règles de rédaction
- Identifier et utiliser les principes d'OMNES

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2222862	À distance	—	24/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #26200037F