Cartes et menus

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1802298F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

Adapter le contenu de leur carte (clientèle, concurrence, géographie locale…)
Rédiger une carte de menu et de vin claire et lisible
Mettre en œuvre la réglementation en matière d'information du consommateur
Promouvoir leur offre (cartes et menus, actions promotionnelles…)

Programme

Cartes et menus : échanges des pratiques : Les points essentiels ; Les écueils à éviter ; Analyse de différents types de cartes et menus ; Définir l'identité de votre établissement
Le choix de l'offre : Le choix des matières premières (ingrédients, approvisionnement, grammage, fiches recettes) ; Rédiger son offre
Le choix des prix : Le principe d'Omnès
La carte des boissons :Les boissons non alcoolisées ; La carte des vins : Les règles essentielles ; Les mentions obligatoires ; Les mentions facultatives ; Les conseils ; Les erreurs à ne pas commettre
Communiquer son offre : Le choix du support ; La carte des menus ; Les obligations d'information du consommateur ; Communiquer auprès de ses clients ; Les fichiers clients ; Les institutionnels ; Développer le bouche à oreilles ; Préparer une action promotionnelle

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2208345S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802298F