Carte appropriée pour clientèles spécifiques (430-2XX-ME).

10 — Élaborer des menus adaptés à différents clientèles (0488).

Gestion stratégique en cuisine (430-5XX-ME).

(1) Déterminer les objectifs et les paramètres d'un menu.

Critères de performance :
- 1.1 Prise en considération adéquate des attentes et des contraintes de la clientèle cible.
- 1.2 Prise en considération adéquate de la mission et des objectifs de l'entreprise.
- 1.3 Choix adéquat d'un style de cuisine.
- 1.4 Choix adéquat d'un type de menu.

(2) Concevoir le menu.

Critères de performance :
- 2.1 Choix adéquat des catégories de mets pour différents types de menus.
- 2.2 Choix adéquat des mets de chaque catégorie.
- 2.3 Choix de mets compatibles avec le style de cuisine.
- 2.4 Détermination adéquate de la fréquence et de la rotation des mets.

(3) Rédiger le menu.

Critères de performance :
- 3.1 Application adéquate des règles de rédaction de menu.
- 3.2 Consultation efficace des répertoires classiques et contemporains.
- 3.3 Respect fidèle de l'appelaltion des mets et de leur orthographe.
- 3.4 Soin adéquat à la présentation des documents.

(4) Evaluer l'équilibre nutritionnel du menu.

Critères de performance :
- 4.1 Prise en considération adéquate des besoins nutritutionels selon les différents groupe de population.
- 4.2 Utilisation efficace du guide alimentaire canadien.
- 4.3 Préoccupation adéquate et préventive en ce qui concerne les maladies et les allergies liés à l'alimentation.

(5) Introduire des éléments promotionnels dans le menu.

Critères de performance :
- 5.1 Identification juste des stratégies de promotion des mets dans le menu.
- 5.2 Choix adéquat des dessins, des photos, des prix et des acrticles à placer en promotion.

(6) Estimer le potentiel de succès du menu.

Critères de performance :
- 6.1 Appréciation adéquate de l'originalité du menu.
- 6.2 Prévision juste de l'achalandage.
- 6.3 Évaluation correcte du potentiel de rentabilité du menu.

(7) Déterminer l'apparence du menu.

Critères de performance :
- 7.1 Choix adéquat de l'image que le menu doit projeter.
- 7.2 Détermination adéquate des caractéristiques physiques et visuelles du menu.
- 7.3 Prise en compte adéquate des besoins liés au mise à jour.