

Phase 1	Délimiter votre cadre théorique... La première des 12 étapes du processus pour la création, l'amélioration ou la réinvention d'une carte nourriture performante.
Phase 1	Chercher et trouver des recettes (des ressources alimentaires et des fournisseurs) qui sont en conformité avec votre cadre théorique
Phase 1	Formuler les recettes (inscrire chacune de vos nouvelles recettes sur une fiche recette).
Phase 1	Nommer les recettes / les plats en leur attribuant individuellement UN NOM à la fois simple et singulier.
Phase 2	Expérimenter les recettes, les ressources alimentaires, les outils, les équipements, et, etc.
Phase 2	Évaluer vos recettes en impliquant vos clients cibles.
Phase 2	Calculer précisément les coûts théoriques des ressources alimentaires utilisées dans les recettes.
Phase 2	Établir les prix de vente stratégiques des plats.
Phase 3	Fixer vos recettes (incluant les contenants, les modalités de présentation, les outils de travail, et, etc.).
Phase 4	Enseigner aux équipes de travail tout ce qu'ils doivent savoir et déléguer efficacement afin d'obtenir une parfaite exécution de chaque recette.
Phase 4	Inscrire les plats sur les menus et sur la carte de l'établissement.
Phase 4	Cataloguer et faire les liens nécessaires avec l'ensemble des systèmes de gestion et d'opération de l'entreprise.