LE COMMERCE DE LA RESTAURATION ALIMENTAIRE

EFS — Les 12 étapes du processus de conception d'une carte nourriture performante

25 septembre 2018 - Par Christian Latour

……

L'activité d'apprentissage présentée sur cette page est en lien avec le cours :

Standardisation : un puissant outil de gestion (430-738-ME)

……

ÉVALUATION FORMATIVE ET/OU SOMMATIVE (EFS)

Le développement et l'intégration d'un nouveau plat sur la carte d'un établissement de restauration alimentaire comportent généralement 4 phases. Identifiez ces 4 phases ?

1 : La phase de création

2 : La phase d'optimisation

3 : La phase de standardisation

4 : La phase d'implantation

……

Identifiez les 12 étapes du processus de création et/ou d'amélioration de la carte nourriture des entreprises de restauration alimentaire ?

1 : Délimiter votre cadre théorique.

2 : Chercher et trouver les nouvelles recettes.

3 : Formuler les recettes.

4 : Nommer les recettes.

5 : Expérimenter les recettes.

6 : Évaluer les recettes.

7 : Calculer très précisément le coût théorique des ressources alimentaires utilisées pour chaque recette.

8 : Établir le prix de vente de chaque plat en utilisant la méthode du prix stratégique.

9 : Fixer les recettes (les contenants, les modalités de présentation, les outils et les équipements et, etc.) et prendre les photos.

10 : Enseigner aux équipes de travail à faire ce qu'il y a à faire et déléguer efficacement.

11 : Inscrire les nouveaux plats sur un menu d'essai, faire s'il y a lieu les ajustements nécessaires. Si la nouvelle recette est satisfaisante et pour les clients et pour l'entreprise, l'inscrire sur la carte permanente.

12 : Compléter le processus en cataloguant et en connectant les nouveaux plats avec l'ensemble des systèmes de gestion et d'opération de l'entreprise.

……

Il y a 2 processus très importants qui caractérisent la restauration alimentaire. Identifiez ces 2 processus ?

1 : Le processus de création culinaire.
2 : Le processus de production culinaire.

……

Quel est le rôle principal du chef de cuisine dans un commerce de restauration alimentaire : 1) faire de la création alimentaire ou 2) assurer la parfaite exécution des recettes standardisée et ensuite la parfaite livraison des plats aux clients ?

Réponse : Assurer la parfaite exécution des recettes standardisées et la parfaite livraison des plats aux clients.

……

Vrai ou faux... la gestion stratégique d'une cuisine commerciale nécessite l'alignement stratégique du processus de création conformément au processus de production ?

Réponse : vrai

……

Laquelle des 3 affirmations qui suivent est fausse ?

« L'uniformité lors de la fabrication d'un met est une condition essentielle de réussite. » — Ray Kroc

« La satisfaction de la clientèle et la rentabilité passe nt immanquablement par l'uniformité. » — Ray Kroc

« La créativité s'exprime dans la conception et non dans la fabrication. » — Alain Ducasse »

La première ?
La deuxième ?
La troisième ?
Les 3 affirmations sont vraies ?

Réponse : Les 3 affirmations sont vraies.

……

Vrai ou faux la cuisine commerciale est un art ?

Réponse : faux

……

Vrai ou faux le SAVOIR, source ultime du pouvoir, doit être détenu par le chef, lui appartenir sans condition ?

Réponse : C'est faux le SAVOIR, source ultime du pouvoir, doit être détenu par le restaurateur, lui appartenir sans condition… Il doit être entreposé dans le grand livre de recettes standardisées de l'établissement.

……

Vrai ou faux le NOM fait partie intégralement de l'expérience d'un plat ?

Réponse : vrai

……

⇐ Retour vers la page : « Évaluations formatives et/ou sommatives — Standardisation : un puissant outil de gestion (430-738-ME) »

……

MÉDIAGRAPHIE

Manuel de (gestion / réflexion) du restaurateur presque parfait ☺