



# Cuisine à petit budget : créer des plats du jour à moins de 3,00 €

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques en Occitanie



Apprenez à créer des plats du jour attrayants, rapides et rentables ! Maîtrisez garnitures, sauces et condiments originaux pour dynamiser votre carte tout en optimisant vos coûts et votre productivité. Transformez vos menus en véritables atouts commerciaux !

## TARIF

**700€ nets**

Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

## DURÉE ET RYTHME

2 jours

## LIEUX

### Inter-entreprise

Alès, Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

### Intra-entreprise

Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

## MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

### Public cible

- Salariés, gérants, demandeurs d'emploi en restauration commerciale ou collective

### Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir une expérience de la restauration commerciale ou de la restauration collective
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Connaître les conditions d'achat des matières premières

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les différents coûts liés à la composition d'un plat du jour, maîtriser son ratio
- Adapter la production de plat du jour au contexte de restauration
- Programmer des plats du jour, organiser et optimiser la mise en place
- Réaliser des plats de formule à coûts maîtrisés et au goût du jour

## MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

### Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

### Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

# 95,87%

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

## LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

## ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

**Formateurs experts**

des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

**Pédagogie active et multimodale**, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

**Salles de formation** équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

## CO-TRAITANCE

Non

## ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

## PROGRAMME

### Principes de coûts de gestion et coûts de revient

- Réaliser ses fiches techniques de production
- Approche des coûts matière, gérer les achats (saisonnalité des produits)
- Approche des frais de structure d'achat : les circuits d'approvisionnement (court, long)

### Identification et optimisation du temps de préparation

- Les temps de préparation en fonction du matériel et des produits choisis.
- La gestion de son temps de production

### Programmation des plats du jour

- La liste de plats du jour
- Les mises en place
- Les achats anticipés ou les achats spontanés : adapter la production au produit

### Mise en œuvre pratique

- Réaliser des préparations de base, des sauces et condiment rapide
- Revisiter les bas morceaux et les produits méconnus
- Travailler des poissons à faible coût
- Valoriser des produits à faible coût matière
- Travailler son dressage

### Dégustation et analyse critique de la production

## AUTRES FORMATIONS

- Allergènes : Réglementation et prévention des allergies alimentaires
- Cuisine végétale : des plats équilibrés avec des légumes, légumineuses, céréales ...
- Pâtisserie à petit budget : créer des desserts du jour à moins de 2,00 €

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

