

Restauration commerciale : loyauté transactions & protection consommateur

Réf. : FT-RESTAU-COMM

Durée : 1 jour

Objectifs : Savoir rédiger une carte, un menu, une carte des vins. Respecter la loyauté de la présentation des denrées, des boissons et des prestations. Connaître les qualités et les caractéristiques des marchandises utilisées comme matières premières.

Public : Responsables et agents de la restauration commerciale. Personnel d'encadrement et d'exécution en cuisine. Personnel de salle.

Méthode pédagogique : Formation présentielle individuelle ou en groupe avec un formateur. L'échange est favorisé et encouragé par des temps de synthèse et de question réponse. Alternance théorie et pratique.

Nombre de participants : 4 à 10 personnes maximum.

1. LA LOYAUTÉ DES TRANSACTIONS

- Références à des signes officiels de qualité et d'origine au niveau national et au niveau communautaire :
 - Appellation d'origine contrôlée (AOC).
 - Indication géographique protégée (IGP).
 - Mention appellation d'origine protégée (AOP)...
- Référence à une indication d'origine :
 - Vin de pays.
 - Appellation locale ou régionale.
- Référence à un qualificatif :
 - Maison artisanale du chef...
- Référence à un composant :
 - Produit provenant de l'agriculture biologique, raisonnée...
- Référence à des usages professionnels :
 - Tradition ancestrale, familiale, code de la charcuterie...
- Référence à une quantité.
- Qualité intrinsèque des produits.
- Carte des vins :
 - Les règles essentielles : aspect réglementaire, publicité trompeuse.
 - Les mentions obligatoires.
 - Les mentions facultatives : les pièges à éviter.

2. LA PROTECTION ÉCONOMIQUE DU CONSOMMATEUR

- Affichage des prix : obligations légales, mentions obligatoires.
- Remise de la note : précisions réglementaires.
- Factures.

3. FICHES TECHNIQUES

- Les suites d'une vérification : risques et sanctions encourues.

4. MISES EN SITUATION

- Rédaction de cartes et de menus.