OLIMA GROUP
FORMATION • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Cuisine Bistronomique

Associer tradition et modernité dans l'assiette.

DURÉE **De 7 h à 35 h selon votre besoin**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Inter : 490 € HT par participant et par jour · Intra : sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : associer tradition et modernité dans l'assiette.

Objectifs opérationnels : à l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser des recettes simples avec des produits nobles
- Optimiser les coûts et le dressage des plats.

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants, salariés et indépendants exerçant dans le secteur « Restauration traditionnelle ».

Prérequis : Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

3 Contenu de la formation

Module 1 — Concept et codes de la bistronomie

- Origines et évolution du mouvement bistronomique
- Positionnement prix, carte courte et ardoise du jour
- Attentes de la clientèle : générosité, qualité produit, simplicité apparente
- Analyse de cartes bistronomiques de référence

Module 2 — Produits nobles et recettes simples

- Sélection et valorisation de produits nobles à coût maîtrisé : abats, pièces secondaires, poissons de ligne
- Techniques de cuisson précises : rôtir, braiser, snacker, confire
- Sauces courtes, jus corsés et condiments maison
- Garnitures de saison et légumes oubliés

Module 3 — Maîtrise des coûts et organisation

- Calcul du coût de revient d'une fiche technique
- Fixation du prix de vente et du coefficient multiplicateur
- Gestion d'une carte courte et rotation de l'ardoise
- Mise en place anticipée pour un service rapide
- Limitation des pertes par la réutilisation intelligente des produits

Module 4 — Dressage et mise en pratique

- Principes de dressage bistronomique : sobriété, volume, couleur
- Choix de la vaisselle et cohérence avec l'identité du lieu
- Atelier : création d'une entrée, d'un plat et d'un dessert bistronomiques
- Service simulé avec envoi chronométré
- Débriefing croisé sur le goût, le visuel et la rentabilité

4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

Référent handicap : Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

Inscription et devis
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.