

Conseils du Chef Olivier pour une Cuisine Rentable

Gros plan

Activité 4 : Indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Justifiez les réponses fausses.

	Vrai	Faux
1. Les conseils du Chef Olivier incluent la création de fiches techniques simples.		
2. Le Chef Olivier recommande de ne pas vérifier les coûts des ingrédients.		
3. La préparation des plats pour les buffets doit être rapide et efficace.		
4. Les fiches techniques doivent être modifiées après chaque service.		
5. Il est essentiel de minimiser le gaspillage alimentaire pour économiser des coûts.		
6. Le Chef Olivier suggère d'utiliser des fiches techniques pour chaque recette.		

Zoom

Activité 5 : Reformuler les conseils du Chef Olivier sur la gestion des coûts et la création de fiches techniques en les présentant de manière claire.

Explications du Chef Olivier	→	Reformuler les conseils
Exemple : <i>Créez des fiches techniques simples pour chaque recette.</i>	→	<i>Créez une fiche technique pour chaque recette avec les coûts des ingrédients.</i>
Utilisez un calculateur pour vérifier les coûts des ingrédients avant de commencer.	→	
Préparez les plats en grande quantité pour les buffets et séminaires.	→	
Révissez les fiches techniques après chaque service pour les ajuster si nécessaire.	→	
Minimisez le gaspillage alimentaire en utilisant les quantités exactes nécessaires.	→	
Utilisez les fiches techniques pour former le personnel sur les coûts et les procédures.	→	

