

<b>Étape 1</b>	<b><u>Délimiter votre cadre théorique pour la création ou l'amélioration d'une offre nourriture satisfaisante pour vos clients cibles et profitable pour votre entreprise.</u></b>
<b>Étape 2</b>	<b>Chercher et trouver les recettes, les ressources alimentaires, les fournisseurs.</b>
<b>Étape 3</b>	<b>Formuler les recettes (inscrire chacune de vos nouvelles recettes sur une fiche recette).</b>
<b>Étape 4</b>	<b>Donner un nom vendeur à vos plats.</b>
<b>Étape 5</b>	<b>Expérimenter les recettes, les ressources alimentaires, les outils, les équipements, et, etc.</b>
<b>Étape 6</b>	<b>Évaluer les recettes.</b>
<b>Étape 7</b>	<b>Calculer précisément les coûts théoriques des ressources alimentaires utilisées dans les recettes.</b>
<b>Étape 8</b>	<b>Établir les prix de vente stratégiques des plats.</b>
<b>Étape 9</b>	<b>Fixer vos recettes (incluant les modalités de présentation et les photos).</b>
<b>Étape 10</b>	<b>Enseigner / déléguer la parfaite exécution aux équipes de travail après avoir, comme il se doit, donné la formation nécessaire.</b>
<b>Étape 11</b>	<b>Inscrire les plats sur les menus et sur la carte de l'établissement.</b>
<b>Étape 12</b>	<b>Cataloguer et faire les liens nécessaires avec l'ensemble des systèmes de gestion et d'opération de l'entreprise.</b>