UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

METTRE EN PLACE LES FICHES TECHNIQUES POUR OPTIMISER SES COUTS ET RATIOS

14 heures réparties en 4 sessions de 3h30

PUBLIC : La formation s'adresse aux chefs de cuisine, seconds, responsables de production, gérants de restaurant, cuisiniers souhaitant acquérir une meilleure maîtrise de leurs coûts de revient et de leurs ratios de gestion.

PRÉ REQUIS : Connaissance de base des unités de mesure et des principes de coût matière ; être à l'aise avec l'utilisation d'un tableur (Excel, ou Google Sheets)

VISIO : **Connexion internet et pc ou tablette avec webcam**

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les fondamentaux de la gestion des achats et des stocks.
- Établir des fiches techniques précises et à jour.
- Calculer les coûts de revient et ratios de production.
- Identifier des leviers d'amélioration pour optimiser la rentabilité.

MÉTHODE :

Alternance d'apports théoriques, d'études de cas CHR et d'ateliers pratiques,

Méthode active et participative

En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

LISTER ET STRUCTURER LES BESOIN

- Identifier les besoins en matières premières et produits

SELECTIONNER LES FOURNISSEURS

- Mettre en place une méthode de comparaison et d'évaluation
- Critères de sélection

CRÉER LA MERCURIALE

- Centraliser les prix d'achat par famille de produits
- Contrôler les prix d'achat
- Contrôler les variations de prix

METTRE EN PLACE UN INVENTAIRE FIABLE

- Comprendre la méthode d'inventaire et son utilité (périodicité, rotation des stocks, DLC)

CONTROLER ET GÉRER LES STOCKS

- Savoir éviter surstock/rupture/pertes,
- Comprendre l'impact de la gestion des stocks sur le ratio

LE ROLE DES FICHES TECHNIQUES

- Comprendre l'importance de la standardisation des recettes

CRÉER UNE FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

- Apprendre à concevoir une fiche complète

CALCUL DU COUT DE REVIENT ET DE LA MARGE

- Déterminer le coût matière et le prix de vente optimal

ANALYSE ET CONTRÔLE DES COUS

- Identifier les dérives et axes d'amélioration

DETERMINER LES LEVIERS D'AMELIORATION

- Identifier les marges de progression du ratio matière

MISE EN SITUATION COMPLÈTE

- Appliquer la méthode complète de gestion des coûts

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en gestion d'hôtels et restaurants