



Gestion des coûts matières en cuisine

STELO
FORMATION

 Durée : 14h

 Prix : 500€

Non assujéti à la TVA



Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- Connaître et appliquer les techniques de gestion de sa cuisine au quotidien,
- Maîtriser les coûts et contrôler ses ratios afin d'optimiser les marges.



Public concerné

Public : Professionnel de la cuisine et de la restauration

Pré-requis : Expérience en restauration. Calculs de base.

Lecture, écriture et compréhension du français.



Méthodes & moyens pédagogiques

Méthodes

- Apport théorique / Échanges d'expériences / Cas pratiques et corrigés / Travail en groupe.
- Évaluation des acquis.

Moyens

- Diaporama
- Paper board
- Contenu de cours / Exercices et corrigés

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.



Formation
Gestion des
coûts
matières



PROGRAMME



LA GESTION DES COÛTS

- La notion de coûts
- La maîtrise et la composition des coûts
- Le coût matière et le calcul du ratio matières
- Le calcul du coût de revient théorique, fiches techniques
- Le calcul du coût de revient réel
- La marge brute

LES ÉCARTS DE GESTION DU COÛT MATIÈRES

- Le calcul des écarts sur prix et sur quantités
- L'analyse des écarts (loi OMNES, règle des 20/80, taux de prise et de pénétration)
- Les mesures correctives avec le rappel du rôle des fiches techniques

LA GESTION DES STOCKS

- La valorisation des stocks (méthode PEPS et CUMP)
- Les coûts de stockage

Les Inventaires

- Les méthodes d'inventaire avec le calcul de la marge
- L'inventaire théorique
- L'inventaire physique
- L'analyse des résultats et les plans d'actions

Modalités d'évaluations



Pendant la formation

Le formateur accueille les participants et démarre la formation par une présentation de celle-ci dont la finalité est de recueillir un maximum d'adhésion des participants aux objectifs. Il anime la formation en variant les méthodes pédagogiques pour maintenir l'attention et favoriser les acquisitions, tout en restant à l'écoute des besoins des participants. En cours de formation, dans la mesure du possible il évalue les acquisitions grâce aux mises en situation et aux exercices d'application.

A l'issue de la formation

Les stagiaires rempliront un questionnaire de satisfaction en fin de formation. Les documents contractuels sont transmis (attestations, certificat de réalisation...).

Validation : attestation de formation

Dates, lieux et délais d'accès



Délais Inter : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la formation.

Délais Intra : nous contacter.

Dates & lieux : consulter notre site internet.



Nos missions

- Formations catalogue
- Formations sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE
- Apprentissage

Nous trouver



Accessibilité

- Berck sur Mer (RDC), Chanteloup-les Vignes, St Raphaël (RDC) et Villepinte.
- Aix les bains, Cannes, Chagny et Nice.

Nous contacter

Infos@stelo-formation.fr
01 49 63 42 62



www.stelo-formation.fr

Numéro de SIRET 315 131 698
Numéro de déclaration d'activité 75110763975
Numéro DataDock 0005255

