



GESTION DES COÛTS ET DES STOCKS EN RESTAURATION

Objectifs :

- Maîtrise & contrôle des coûts et des stocks en restauration
- Maîtriser l'organisation du travail en restauration
- Des notions de management et de communication seront abordées tout au long de cette formation

Programme :

Le cycle d'exploitation

- Avec qui et pour qui travaillez-vous ?

Organigramme de votre entreprise

- Connaissez-vous vos partenaires ?

Quel est votre centre de profit ?

- Quel est votre rôle dans votre entreprise ?
- Connaissez-vous vos objectifs ?

Les différents centres de profits et leurs process.

- Les achats
- La réception
- la production
- la mise en vente

L'optimisation des coûts dans votre entreprise.

- La traçabilité vous est-elle utile ?
- Comment atteindre vos objectifs ?
- Connaissez-vous vos indicateurs ?
- Quel est votre tableau de bord ?
- Connaissez-vous vos écarts et qu'en faites-vous ?
- Communiquez-vous vos résultats ? A qui et comment ?
- Savez-vous et êtes-vous motivé ?

Pour développer tous ces critères, les notions suivantes sont abordées :

- Les coûts théoriques
- La démarque
- La gestion des stocks
- Comment calculer un coût réel
- L'inventaire
- Les achats consommés
- La marge brute
- Le résultat d'exploitation
- L'analyse des écarts
- Ratios utiles

Méthode pédagogique :

Visio conférence, formation asynchrone (étude de cas)

Calendrier :

- ✓ 21 heures – séquences de 4 X 3 heures en visio-conférences + formation auto-tutoré de 4 x 2 heures par jour + 1 heure d'autoformation
- ✓ Entre le 15/11 et le 23/12/2020

Lieu et participant : Formation à distance – Responsable de cuisine, Econome