



ACOHCR - METTRE EN PLACE LES FICHES TECHNIQUES POUR OPTIMISER SES COÛTS ET RATIOS

Objectifs :

Connaître les fondamentaux de la gestion des stocks,
Établir des fiches techniques et maîtriser ses coûts de revient.

Programme détaillé :

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

Les fondamentaux de la gestion des stocks :

- Effectuer les achats nourriture et boisson pour vérifier les livraisons,
- Effectuer le contrôle des consommations pour analyser les écarts
- Participer à la distribution ou au conditionnement de la production afin de vérifier les mesures sanitaires.

Maîtriser les coûts et ratios :

- Comprendre les différents ratios alimentaires pour maîtriser les coûts
- Mettre en œuvre leur application dans le cadre des objectifs fixes
- Participer à l'élaboration des différents tableaux de bord pour calculer les statistiques de ventes

Élaborer une fiche technique :

- Rédiger une fiche technique

- Intégrer l'aspect nutritionnel
- Associer l'aspect pratique

Méthode pédagogique :

Études de cas, mises en pratiques, questions de connaissance

Validation :

Attestation de fin de formation

Calendrier :

✓ 14h

Lieu :

Présentiel / Distanciel / Mix