

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.

CATALYSE CFA

CONTACTS

SEMEAC-Standard: 05 62 45 34 93

TOULOUSE-Standard: 05 62 14 14 78

PAU-Standard: 05 59 27 55 40

PROGRAMME

- 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.

Maitriser 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

LIEU

Présentiel / Distanciel / Mix

CALENDRIER:

14 heures

VALIDATION:

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

Succursale: TOULOUSE

281 Route d'Espagne 31100 TOULOUSE T. 05 62 14 14 78

catalyse@catalyse.fr secretariat@catalyse.fr Succursale : SÉMÉAC

Chemin Saint Frai 65600 SÉMÉAC T. 05 62 45 34 93

patriciaartigues@catalyse.fr

Succursale: PAU

Avenue de Lattre de Tassigny Résidence Building des Pyrénées 64000 PAD

T. 05 59 27 55 40 secretariatpau@catalyse.fr



www.catalyse.fr