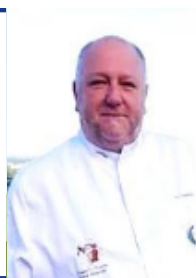


Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses coûts et ratios

Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



Eric VANDEVELDE

**Chef de cuisine
consultant**

Opérateur de compétences

Thématique

- Gestion

Action de formation

- Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses coûts et ratios

Objectifs généraux

- Connaître les fondamentaux de la gestion des stocks
- Etablir des fiches techniques et maîtriser ses coûts de revient

Objectifs pédagogiques

- Connaître les fondamentaux de la gestion des stocks.
- Etablir des fiches techniques et maîtriser ses coûts de revient
- Calculer le coût matière et définir les ratios de rentabilité.
- Mettre en œuvre des outils de suivi et d'optimisation des achats, des stocks et des ventes.

Contenus de la formation

Comprendre les principes de gestion et de calcul des coûts

- Maîtriser les notions de gestion, charges, coûts directs et indirects, ratios clés.
- Calculer un coût de revient.
- Identifier les étapes clés d'une gestion efficace : inventaire, rotation, achats...
- Découvrir les outils pour suivre et analyser ses stocks.

Elaborer une fiche technique de production complète

- Créer une fiche technique pratique et précise : forme, contenu...
- Analyser et optimiser les coûts de revient par recette.
- Connaître les ratios et quantités d'ingrédients à utiliser.

Calculer le coût matière et définir les ratios de rentabilité

- Comprendre les méthodes de calcul : coût portion, coût matière, prix de vente et marge brute.
- Maîtriser les principaux ratios de gestion spécifiques à son activité.
- Définir les prix de vente.

Mettre en oeuvre des outils de suivi et d'optimisation des achats, des stocks et des ventes

- Définir les leviers permettant de réduire les coûts.
- Choisir ses fournisseurs et comprendre les négociations tarifaires (massification des achats).
- Savoir ajuster ses prix et marges selon les coûts matière.
- Mettre en place des indicateurs pour mesurer les objectifs.

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses coûts et ratios

Modalités d'accès

Professionnels de la restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Méthodes pédagogiques

- Formation théorique alliant mises en situation (avec votre ordinateur, si possible) et débats.
- Outils d'application pour développer la communication de son entreprise.
- Remise d'un livret pédagogique
- Formation en présentiel collectif

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

Coût

850 €, prix net

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux
personnes en situation de handicap.

