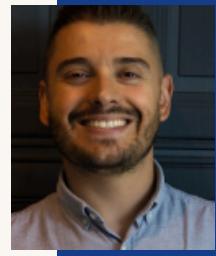


# Les ratios en cuisine : optimiser ses coûts

**Lundi 16 et mardi 17 mars 2026**  
**2 jours, soit 14 heures**  
**8h30 - 12h / 13h - 16h30**



**M. Sergio  
DE SOUSA**  
Consultant

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les fondamentaux de la gestion de stocks.
- Etablir des menus en fonction des saisons, choisir ses fournisseurs et massification des achats.
- Etablir des fiches techniques et maîtriser ses coûts de revient.
- Définir les rations, coût de revient, prix de vente, calcul de ratios et avoir une meilleure rentabilité.

## Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Commis de cuisine
  - RNCP 37859
  - CERTIFICATIONS ET SERVICES -
  - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

## Contenus de la formation

### Identifier les fondamentaux de la gestion des stocks

- Comprendre l'importance d'une gestion optimisée des stocks
- Identifier les étapes clés d'une gestion efficace : inventaire, rotation des stocks, gestion des périmés
- Découvrir des outils pour suivre et analyser ses stocks (logiciels, tableaux de bord)

### Savoir élaborer des menus et respecter la saisonnalité

- Créer des menus équilibrés et variés en fonction des saisons
- Réduire les coûts en utilisant des produits locaux et de saison

### Analyser le choix des fournisseurs et la massification des achats

- Identifier les critères de sélection des fournisseurs
- Comprendre la négociation tarifaire et la massification des achats pour obtenir des prix compétitifs

### Concevoir les fiches techniques

- Savoir rédiger des fiches techniques précises
- Analyser et optimiser les coûts de revient par recette

### Mettre en pratique avec le calcul des rations, ratios et prix de vente

- Comprendre les concepts de ration alimentaire en restauration collective
- Maîtriser les principaux ratios de gestion: coût de matière, coût alimentaire

### Déterminer l'amélioration de la rentabilité et l'optimisation globale

- Identifier les leviers d'amélioration de la rentabilité
- Mettre en place des indicateurs de performance clés (KPI) en restauration collective

### Bilan de la formation

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

# Les ratios en cuisine : optimiser ses coûts

## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

Contact : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- Pour les salariés de la branche

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)

- Pour les particuliers

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- Pour les TNS

Via le formulaire d'AGEFICE

## Coût

850 €, prix net

**MON  
COMpte  
FORMATION**

## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

## Méthodes pédagogiques

- Formation théorique alliant des analyses de documentation, des études, analyses de situation, et des débats.
- Formation en présentiel.

## 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

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

