

Les ratios en cuisine : optimiser ses coûts

Lundi 7 et mardi 8 septembre 2026

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



M. Eric
VANDEVELDE
Consultant

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

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

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

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 particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

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.

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

- 122 formations réalisées en 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

