



★ **M. Eric VANDEVELDE**
Chef de cuisine, Consultant

Dates de la formation

Lundi 29 mardi 30 janvier 2024
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Connaître les fondamentaux de la gestion de stocks. Etablir des fiches techniques et maîtriser ses coûts de revient. Définir les rations, coût de revient, prix de vente, calcul de ratios et indicateurs de la profession.

Méthodes pédagogiques

Formation théorique alliant des analyses de documentation, des études de cas concrets, des analyses de situation et débats. Supports pédagogiques remis. En présentiel collectif.

Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine
Aucun prérequis

Coût

850 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Les ratios en cuisine : optimiser ses coûts

► Programme détaillé

► La cuisine et la gestion

- La place des coûts « cuisine » dans l'activité de l'entreprise
- Les coûts d'achat et coûts matière
- La valeur ajoutée, prime-cost et coefficient multiplicateur
- Les marges et seuil de rentabilité

► Préparer ses menus en fonction des saisons

- Les produits de saison
- Les plats
- Le Top 10 : des plus appréciés au plus rentables
- Les fiches techniques : méthodes et mise en place

► Choisir ses fournisseurs

- Qui, où, quoi et comment
- La concurrence
- La négociation

► La massification

- Top 20 des produits les + utilisés
- La quantité
- La répartition
- Les « roues de secours »

► Calcul de rations, ratios et coûts

- Le coût de revient et les ratios significatifs
 - Définition et calcul
 - Choix par rapport à son activité
- Elaboration de fiche technique et calcul de prix de revient
- Calculer un prix de vente incluant les postes de dépense définis propres à son établissement
 - La freinte
 - Les ratios

► Bilan du stage

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

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► **Contactez
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : fpc@cefppa.eu