

# Maîtriser ses coûts en restauration



## LA GESTION ET L'ENTREPRISE (RAPPEL)

Mission & Finalités de l'entreprise  
Les prestations du Service Restauration

## GÉRER SES APPROVISIONNEMENT - LE CIRCUIT DES MARCHANDISES

Le choix des Fournisseurs  
La mercuriale  
Les achats – La Gestion des commandes et des approvisionnements  
Le stockage - Les sorties marchandises  
Les inventaires

## MAÎTRISER SES COÛTS MATIÈRES PREMIÈRES

Les fiches techniques  
Le rapport coût de revient-Prix de vente  
Le Tableau de gestion des pertes  
Gestion et valorisation des stocks  
Les ratios indispensables – Les ratios clés

## OPTIMISER LA PERFORMANCE ET LA RENTABILITÉ

Suivi du Tableau de bord – Prévisions  
Analyse des Ventes selon la Carte – Analyse des résultats  
Calcul de L' IRP  
Coefficient - Principes OMNES  
Détermination & Analyse des écarts  
La mise en place d'actions correctives rapides et efficaces  
Le contrôle et le suivi des plans d'actions

### Chaque séance se décline en 4 temps :

Effectuer un état des lieux de la situation - un Bilan des exercices  
Réfléchir sur sa pratique professionnelle afin de la faire évoluer  
Faire prendre conscience de ses ressources internes  
Formaliser un plan d'action opérationnel (objectifs hiérarchisés) progressif à l'issue de chaque séance

## Référents pédagogiques

Nos intervenants sont des spécialistes du domaine visé et sont sélectionnés selon un processus de qualification très rigoureux permettant d'évaluer notamment : leur expérience professionnelle, leurs compétences pédagogiques, leur capacité d'animation, leur personnalité et leur créativité...

## OBJECTIFS

Comprendre l'importance de la gestion des coûts  
Améliorer la Gestion opérationnelle de la restauration  
Effectuer un diagnostic de l'existant (Gestion Coûts matières Restauration, selon les prestations proposées « points forts – points améliorables »)  
Mettre en place un Plan d'Action d'Amélioration

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## PUBLIC

Chef de cuisine

## METHODES PEDAGOGIQUES

### AVANT LA FORMATION : IMPLIQUER

Questionnaire pré-formation et/ou recueil des besoins pour préciser les attentes individuelles

### PENDANT LA FORMATION : APPLIQUER

Méthodes actives et participatives  
Mises en pratique (70%), échanges (20%) et apports théoriques (10%)  
Elaboration de son plan d'actions personnalisé

### APRES LA FORMATION : ACCOMPAGNER

Rappels de contenu envoyés par mail  
Suivi post-formation

## RESSOURCES PEDAGOGIQUES

Support de cours, exercices

## EVALUATION

### Evaluation des compétences

Tests, cas pratiques, exercices, mises en situation, jeux de rôle..

### Evaluation de la formation

Questionnaire de satisfaction stagiaire.  
Synthèse fin de stage du formateur

## VALIDATION

Attestation de fin de formation  
Attestation de présence

## MODALITÉS DE SUIVI D'EXÉCUTION DE LA FORMATION

Le contrôle de l'exécution de la formation est assuré par le formateur