

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