

Les coûts alimentaires sont l'un des facteurs les plus importants à suivre dans la gestion économique d'un restaurant. Le contrôle de la production, à travers une gestion rigoureuse des achats, a un impact direct sur les marges qui permet une croissance durable et pérenne de votre entreprise...



### DURÉE :

**2 jours / 14 heures**

14 h en présentiel



### PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS :

-Chef de cuisine ou tout personnel de la restauration et boulangerie en charge de la gestion

-Aucun prérequis



### DÉLAIS D'ACCÈS :

Délais d'accès :

**5 à 6 semaines**

Nous contacter pour plus de renseignements



### ACCESSIBILITÉ :

Nous nous tenons à disposition des personnes en situation de handicap pour examiner les possibilités de mettre en place la formation.

Référent handicap (1)



### TARIF HT :

NOUS CONSULTER



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- **Sélectionner** les fournisseurs les plus adaptés
- **Valoriser** les fiches techniques
- **Appliquer** des procédures de contrôle des achats
- **Établir** son système d'inventaire
- **Calculer** des coûts matières
- **Déterminer** un prix de vente de vos plats à la carte



### CONTENU PÉDAGOGIQUE :

- **Déterminer ses besoins en marchandises**
  - Rédiger des fiches techniques précises pour chaque recette de sa carte
  - Déterminer l'ensemble des besoins
  - Lister les produits par gamme
- **Choix des fournisseurs**
  - Apprendre les critères de sélection d'un fournisseur
  - Identifier les fournisseurs adaptés à votre activité
  - Lancer une consultation fournisseurs
  - Travail d'une grille de comparaisons tarifaires et commerciales
  - Préparer son rendez-vous fournisseur
- **La négociation**
  - Les différentes techniques de négociations
  - Raisonner en volume et/ou en coût total
  - Travailler sur la stabilité des prix et les accords tarifaires
  - Apprendre à faire une sélection de fournisseurs par gamme de produits
- **Organiser ses achats - Inventaire**
  - Répertorier les fournisseurs et les informations les concernant
  - Établir un tableau du rythme des commandes / livraisons
  - Déterminer des listes d'achats par gammes de produits
  - Rédiger des listes d'achats par fournisseur
  - Établir une liste des produits aux tarifs actualisés pour préparer ses inventaires
- **Valoriser des Fiches Techniques**
  - Renseigner les prix d'achats négociés pour chaque produits / recettes
  - Déterminer les coûts matières
- **Déterminer un prix de vente**
  - Gérer le coefficient multiplicateur
  - Connaître sa marge brute
  - Réaliser un tableau de bord
  - Travailler la cohérence des prix de vente des plats de sa carte
  - S'adapter au budget d'un client
- **Procéder à des contrôles**
  - Procéder à des contrôles inopinés des prix facturés
  - S'assurer du respect des fiches techniques
  - S'assurer d'acheter des produits au prix du cours



### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE – ÉVALUATION :

- Intra-entreprise
- Apport théorique et pratique par une mise en application et une participation active des stagiaires qui exécutent l'ensemble des exercices et des réalisations
- Support de formation sous forme de tableau de suivi / Livret de formation (papier ou PDF)
- Évaluation formative en cours de module : Rédaction de Fiches techniques, calcul de coûts matières, de marges...
- Évaluation des acquis à l'issue du module : Synthèse de la fiche d'évaluation individuelle des acquis (compétences transversales et spécifiques)
- Attestation de formation
- Évaluation de la satisfaction au chaud et évaluation à froid (3 mois après la formation)
- Intervenant : Formateur expert en gestion de cuisine (chef de cuisine étoilé)



### CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation

06 16 55 30 51

stephanie@sezamelagence.fr

www.sezamelagence.fr