

Maîtriser son ratio matières premières

Objectifs pédagogiques

Permettre aux participants d'améliorer leurs performances de gestionnaire en mettant en place un contrôle du coût des matières premières.

Contenu du programme

- Réaliser un inventaire et le valoriser: pourquoi et comment?
- Calculer les écarts de consommation;
- Identifier les causes des écarts de consommation;
- Réduire les écarts de consommation;
- Déterminer les besoins de commande;
- Contrôler les achats de marchandises, de la livraison à l'utilisation;
- Suivre ses stocks de matières premières au jour le jour;
- Mettre en place des outils simples pour faciliter la gestion du poste matières premières.

Méthode pédagogique

- Support de cours remis à chaque stagiaire;
- Études de cas en fonction du profil des entreprises.

1 journée (7 heures)

Lieu du stage:

ASFOREST
4, rue de Gramont
75002 Paris

Public Concerné:

Chefs de cuisine
Directeurs d'établissement

Pour les stages en Intra:

Nous consulter

01 42 96 09 27

