

OPTIMISER SES MARGES GRACE AUX FICHES TECHNIQUES

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 840 € HT /pers INTRA : 3600 €HT /groupe
Public visé	Toute personne amenée à élaborer, suivre ou analyser des fiches techniques en restauration	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Avoir suivi une formation GBPH, ou équivalent Connaissance de l'environnement « tableur »
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input type="checkbox"/> présentiel <input type="checkbox"/> distanciel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à comprendre les mécanismes de calcul des coûts, ratios et indicateurs pour une gestion rentable et durable et élaborer des fiches techniques fiables, lisibles et mises à jour.

Vous serez capable de construire et exploiter les fiches techniques comme un outil de pilotage économique et de maîtrise des marges, calculer le coût matière, le coût portion et le prix de vente cible, analyser les ratios et les performances des ventes pour ajuster l'offre, et mettre en œuvre des actions de contrôle et d'optimisation des consommations.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Élaborer des fiches techniques fiables et opérationnelles (3h30 – 2 séquences)

- Identifier les données clés : grammages, coûts matière, prix de vente, taux de marge
- Construire une fiche technique claire et exploitable
- Utiliser les outils numériques (Excel, logiciels de gestion, tableurs partagés)
- Mettre en place une procédure de suivi et de mise à jour

2- Calculer ses coûts de revient et analyser ses ratios (3h30 – 2 séquences)

- Calculer le coût matière, le coût portion et les ratios de production
- Déterminer le prix de vente idéal selon la politique tarifaire
- Identifier les écarts entre ratios cibles et réels
- Interpréter les résultats pour ajuster menus, achats ou portions

3- Piloter la rentabilité grâce à l'analyse des ventes (3h30 – 2 séquences)

- Analyser les performances des plats : coût, marge, popularité
- Utiliser la méthode de péréquation des marges pour équilibrer la carte
- Mettre en place des outils de suivi
- Adapter l'offre selon les résultats et la saisonnalité

4- Contrôler les consommations et sécuriser les marges (3h30 – 2 séquences)

- Contrôler les consommations à partir des inventaires et ratios matière
- Identifier les pertes, gaspillages et écarts de stocks
- Mettre en œuvre des actions correctives et un plan de contrôle simple
- Anticiper les dérives pour garantir une rentabilité durable

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Fondements et enjeux de rentabilité** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le monde de la gestion en HCR, avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux de la fiche technique comme outil de pilotage. Les participants partagent leurs pratiques et identifient les limites rencontrées dans la gestion des coûts. Le formateur présente la structure et les fonctions d'une fiche complète : recette, quantités, pertes, coûts, marge. Un focus est réalisé sur la rigueur et la cohérence des données saisies. À travers des exemples concrets, les stagiaires identifient comment une fiche technique contribue à la rentabilité. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnement direct.
- **Séquence 2 (2h) Construire une fiche technique et fiabiliser les calculs** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'appuie sur une mise en pratique guidée. Le formateur accompagne les stagiaires dans la construction d'une fiche technique à partir de leurs recettes. Les participants intègrent les notions de grammages, rendements, pertes et prix d'achat, puis automatisent leurs calculs à l'aide de tableurs. Un focus est mis sur la lisibilité et la mise à jour régulière des fiches. Des modèles Excel et fiches "bonnes pratiques" sont remis pour transposition directe en établissement. Une restitution collective et un questionnaire interactif permettent au formateur d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 3 (1h30) Comprendre et calculer les ratios de production** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur anime un échange collectif sur la notion de ratio et explique les méthodes de calcul du coût matière, coût portion et ratio global de production. Les participants s'exercent sur des cas chiffrés issus de menus réels. L'accent est mis sur la lecture et l'interprétation des écarts. Des fiches outils (check-list, bonnes pratiques...) sont remises pour transposition au poste de travail. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers les productions des participants.
- **Séquence 4 (2h) Analyser et ajuster les coûts de revient** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'appuie sur des études de cas comparatifs : ratios cibles vs ratios réels. Les participants identifient les causes d'écarts : variations de prix, pertes, portionnage, achats. Le formateur guide l'interprétation des résultats et la définition des actions correctives (ajustement prix de vente, révision portions, nouveaux fournisseurs). Les participants construisent un mini-tableau de suivi. Les productions des participants permettent au formateur d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 5 (1h30) Lire les ventes et interpréter la rentabilité** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur reprend les notions de ratios et introduit la lecture économique des ventes. Il présente la méthode de péréquation des marges et les indicateurs de performance (popularité, rentabilité, marge brute). Les participants analysent les résultats de ventes simulées et positionnent leurs produits sur la matrice « marge / popularité ». L'accent est mis sur la prise de décision : conserver, supprimer ou repositionner un produit. L'analyse commentée des cas chiffrés par les stagiaires permettent au formateur d'évaluer leur progression.
- **Séquence 6 (2h) Outils numériques et tableaux de bord de suivi** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'appuie sur une mise en pratique sur tableur. Le formateur présente différents modèles de tableaux de bord : Excel, Google Sheets, Data Studio. Les participants construisent un tableau personnalisé intégrant ratios, ventes, marges et alertes. Un focus est réalisé sur la mise à jour automatisée et la visualisation claire des résultats. Le formateur évalue l'acquisition des compétences avec les productions des participants.
- **Séquence 7 (1h30) Contrôle, inventaire et analyse des écarts** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur anime un échange collectif sur les méthodes de contrôle des consommations : inventaires tournants, écarts matière, ratios hebdomadaires. Les participants réalisent un exercice d'analyse entre consommation théorique et réelle et identifient les sources de pertes. Une restitution collective et les feedbacks du formateur permettent aux participants d'évaluer leur progression et l'acquisition des compétences.
- **Séquence 8 (2h) Réduction des pertes et plan d'action économique** [présentiel ou distanciel] : Le formateur réalise un focus sur la prévention des pertes invisibles : surproduction, stockage, DLC, gaspillage. Les participants calculent les impacts économiques et environnementaux de ces pertes, puis conçoivent un plan d'action adapté à leur établissement. Un travail, individuel ou en sous-groupes, permet de définir les indicateurs de suivi et la fréquence de contrôle. La séquence se conclut par un plan d'action individuel de transposition des acquis au poste de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.



En présentiel et distanciel synchrone, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES MOBILISES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
En distanciel, chaque séquence intègre au moins une activité pédagogique interactive (quiz, étude de cas, mise en situation, forum collaboratif) d'une durée moyenne d'environ 15 minutes, afin de garantir l'implication active des participants et la consolidation des acquis à distance.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers. L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique d'accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.
- **En distanciel, conditions techniques requises** : Chaque participant doit disposer d'un ordinateur connecté à Internet (connexion stable pour le visionnage de vidéos et l'accès à une plateforme en ligne), d'un micro et d'une caméra fonctionnels pour participer aux classes virtuelles, d'une adresse mail active, et d'une aisance suffisante dans l'utilisation des outils numériques de base (navigation web, visioconférence, téléchargement de documents).

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.