

OPTIMISER SES MARGES AVEC LES FICHES TECHNIQUES

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 840 € HT /pers INTRA : 3300 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée élaborer une carte et participer à la gestion de son établissement	Pré-requis	Compréhension du français
Modalités	Présentiel ☒ ASFOREST ☐ en entreprise Distanciel ☐ en ligne ☐ mixte	Session	Voir catalogue 2022

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation, vous connaîtrez les fondamentaux de la gestion des stocks, saurez établir une fiche technique et ainsi concourir à la maîtrise de vos coûts de revient.

Vous serez capable d'ajuster votre carte, de valoriser vos produits les plus rentables et de vous assurer de votre bon niveau de marge dans le temps.

CONTENU DU PROGRAMME

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

1- Connaître ses coûts de revient (3h30 – 2 séquences)

- Élaborer ses fiches techniques
- Calculer le coût d'un plat et d'un menu
- Calculer les indicateurs fondamentaux de gestion
- Valoriser une fiche technique

2- Analyser ses ventes pour développer sa marge (3h30 – 1 séquence)

- Déterminer le coût global de sa carte
- Calculer le coût de revient global en fonction des ventes
- Évaluer son niveau de marge
- Utiliser la méthode de « péréquation des marges »

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

3- Contrôler sa marge (3h30 – 2 séquences)

- Evaluer ses consommations, notamment de matières premières
- Réaliser les inventaires
- Calculer le ratio matières premières

4- Gérer ses stocks pour maîtriser sa marge (3h30 – 1 séquence)

- Identifier les causes d'évolution du ratio matières premières
- Détecter les zones de pertes par les écarts de stocks
- Connaître les contrôles à effectuer pour réduire les pertes

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

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Fiches techniques** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux des fiches techniques dans l'équilibre coûts / ratios. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise et leur expérience afin d'apporter collectivement des éléments d'information sur le fonctionnement de leur établissement et l'élaboration des fiches techniques. Le formateur synthétise l'ensemble et expose les indicateurs fondamentaux de gestion qui permettront de calculer le coût d'un plat et celui d'un menu. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h) Menu** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, sur la base des menus présentés dans leur établissement, permettant de mettre en exergue le coût global des menus. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur la définition du prix d'un plat, les ajustements à réaliser pour équilibrer ratio/coût, la valorisation des fiches techniques... Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (3h30) Analyse** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série d'exercices s'appuyant sur les séquences précédentes, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de d'analyser leurs ventes pour développer leur marge. Il répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur le coût global de revient en fonction des ventes, l'évaluation du niveau des marges, la péréquation des marges. Un focus est réalisé « quels produits je vends, combien me rapportent-ils ? ». Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions des stagiaires.
- **Séquence 4 (1h30) Contrôle** [présentiel ou classe virtuelle] : Dans cette séquence, le formateur propose aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes d'évaluer leur consommation notamment en matières premières. Il réalise un focus sur l'importance des inventaires pour contrôler sa marge et propose des outils facilitateurs. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 5 (2h) Ratios MP** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de calculer le ratio matières premières. Le formateur s'appuie sur l'expérience des stagiaires pour répondre aux questions et alimente les réflexions, notamment sur les causes d'évolution du ratio matières premières. Il préconise des ajustements et évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 6 (3h30) Maîtrise de marges** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur s'appuie sur les exercices précédents, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de repérer les zones de pertes grâce aux écarts de stocks. L'accent est porté sur la mise en place de contrôles pour réduire les pertes et sur la question du gaspillage alimentaire. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques. En temps asynchrone, les stagiaires peuvent se connecter à leur rythme sur une période déterminée par le planning de formation.

METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel ou classe virtuelle), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste

également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.

- **Équipement nécessaire à distance : Un ordinateur ou un smartphone avec caméra, micro et connexion illimitée.** Après traitement de leur inscription, les stagiaires reçoivent leur convocation avec lien vers le test de positionnement. La veille de la formation, les stagiaires reçoivent un mail avec un lien de connexion (et un tutoriel) vers leur salle de formation virtuelle. L'équipe d'assistance est présente en début de session pour accueillir et répondre aux difficultés techniques le cas échéant.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- **Positionnement** : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- **Finale** : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

mise à jour : 12/04/2022

