



OPTIMISER SES MARGES EN RESTAURATION AVEC LES FICHES TECHNIQUES

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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 en mesure de mettre en avant vos produits les plus rentables et de vous assurer de votre bon niveau de marge dans le temps.

CONTENU DU PROGRAMME

1. Connaître ses coûts de revient

- 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

- 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 » : quels produits je vends, combien me rapportent-ils ?

3. Contrôler sa marge

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

4. Gérer ses stocks pour maîtriser sa marge

- 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

METHODES MOBILISÉES ET MODALITES D'ÉVALUATION

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du support de formation sur clé USB

Durée & Tarif

2 jours – 14 heures

INTER : 350€ HT /pers.

INTRA : nous contacter

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel
(disponible en FOAD – nous contacter)

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Public visé

Toute personne amenée élaborer une carte et participer à la gestion

Pré requis

Compréhension du français
Test de positionnement initial

Lieu

ASFOREST ou en entreprise
Disponible en FOAD

Dates de session

Voir catalogue

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

