

## « Gestion des stocks et coûts matières »

### VOTRE FUTURE COMPETENCE :

#### Objectifs : aptitudes et compétences visées

##### • **Aptitudes:**

- Maîtriser le principe des ratios en restauration (Food cost, boisson, autres charges)
- Déterminer les prix de vente selon les ratios et contraintes de votre restaurant
- Assurer l'analyse des ventes et identifier les axes d'amélioration

##### • **Compétences:**

- Gérer au mieux les intérêts de son établissement en optimisant ses achats
- Déterminer les quantités nécessaires afin de rationaliser ses achats
- Gérer les prévisions, les commandes et le stockage
- Assurer un suivi dans le cadre de la gestion des matières premières

#### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

##### • **Méthodes mobilisées:**

- Pédagogie participative
- Apport théoriques et pratiques
- Travaux de groupes
- Etudes de cas concrets
- Exercices pratiques

- **Modalités d'évaluation :** Quizz et évaluation des acquis en fin de stage

#### Types de structures concernées :

Toute structure de restauration

#### Poursuite de formation :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter

#### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

### NOTRE OFFRE DE FORMATION :

#### Public visé :

Salarié , chef d'entreprise

#### Prérequis :

Maîtrise des calculs fondamentaux

#### Validation de la formation :

##### • **Attestation de suivi :**

délivrance de l'attestation conforme aux exigences réglementaires

#### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible

#### Durée :

- Temps en centre : **21h**

#### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur
- **Date de démarrage:** selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 ( sous réserve de places disponibles)
- **Inscription :** sur bulletin

#### Tarifs :

**399€ HT TVA non applicable**

#### **LIEU ET CONTACT :**

**Filière HRT-CENTHOR**

**1 route de l'Eperon St Gilles les hauts**

**[fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)**

**0262 22 85 00**

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet :**

**[www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)**

## **PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION**

### **GESTION DE STOCK**

- Les stocks  
Définition, rôle et incidence pour l'entreprise
- Les différents niveaux de stock : Alerte, sécurité, minimum, maximum
- La fiche de stock
- Inventaire permanent
- Les méthodes de valorisation de stock  
PE P S –C M U P
- Les paramètres de la gestion des stocks  
Stock moyen –taux de rotation –variation de stock
- Le contrôle nourriture et boissons  
Calcul de consommation de denrées et boissons
- L' inventaire physique
- Les repas du personnel et les prestations offertes

### **LA FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

- Définition et utilité
- Calcul de coût matière
- Calcul de ratios  
Ratio nourriture –ratio boisson
- Le coefficient multiplicateur

### **LE TABLEAU DE BORD DE LA GESTION DES STOCKS**

- Définition et rôle
- Les indicateurs d'alerte, d'efficience et d'anticipation