

« 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 ;
- Apports 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 et débouchés :

Toute structure de restauration.

Poursuite de formation, passerelles :

Notre offre de formation vous permet 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 :

Certificat de réalisation de la formation.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible pour cette formation.

Durée : 21 heures en centre

Modalités et délai d'accès :

Modalités : inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur ;

Date de démarrage: du 7,8,14 Mars 2024

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

Inscription : bulletin à compléter.

Tarifs : 399€ HT TVA non applicable

Cette formation n'est pas éligible au CPF.

« Gestion des stocks et coûts matières »

PROGRAMME SYNTHETIQUE :

1 LA 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.

2 LA FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

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

3 LE TABLEAU DE BORD DE LA GESTION DES STOCKS

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

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR
1 route de l'Eperon St Gilles les hauts
fccenthor@reunion.cci.fr
0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site
internet : www.reunion.cci.fr