

« Gestion des stocks et coûts matières »

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

• **Aptitudes:**

- Maîtriser le principe des rations 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 :

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation.

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 :

378€ HT TVA non applicable

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

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