

Gestion et coûts matières premières



Durée 7 heures (1 jour)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu En salle de formation	Prix 560€ HT /personne 1000€ HT : tarif groupe

Public concerné

Chef gérant
Responsable de satellite
Responsable de point de vente
Chef de cuisine responsable
Chef de cuisine

Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

Objectifs de formation / de l'animation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Connaître et comprendre les différents leviers agissants sur la consommation matières premières.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Sensibilisation aux incontournables de la gestion matières premières.
- Présentation de calcul de coûts, de consommations et de ratios matières premières.
- Savoir calculer et comprendre un ratio matières premières.
- Savoir déterminer un prix de vente.
- Assurer un suivi dans le cadre de la gestion matières premières.

Contenu

- Les outils d'aide à la gestion matières (PRJ...)
- Le suivi budgétaire (le budget, l'indicateur d'activité et le compte de résultats).

Méthodes pédagogiques /d'animation

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Echanges sur les pratiques à faire évoluer et les solutions à trouver.

Intervenant

Formateur Métier

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.



Le Savoir Partagé - RESTORIA

12 rue Georges Mandel - C.S. 50 955 - 49 009 ANGERS CEDEX 1

Tél : 02.41.25.37.11

N° de déclaration d'activité du centre de formation : 52 49 02387 49