

# La gestion des stocks



<b>Durée</b> 7 heures (1 journée)	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement	<b>Prix</b> 560 € HT /personne 1000 € HT : tarif groupe

## Public concerné

Chefs gérants(tes), Chefs de cuisine

## Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

## Objectifs de formation

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

- Connaître et comprendre les différents leviers agissant sur la consommation des matières premières.
- Contribuer à la réduction du coût du stock.
- Maîtriser la rotation des stocks.
- Déterminer le stock de sécurité en fonction du taux de service à obtenir.
- Assurer le pilotage de la gestion des stocks dans un restaurant collectif.

## Objectifs pédagogiques

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

- Recueillir les informations nécessaires au démarrage de ses activités, en amont de l'action de commande.
- Évaluer les quantités de denrées ou de produits (usage unique, lessiviels) nécessaires au réapprovisionnement selon l'activité, les prévisions, l'état des stocks...
- Réaliser un inventaire pour affiner une commande de réapprovisionnement.
- Adapter une commande de réapprovisionnement selon la diversité de la clientèle, les événements.

- Participer à l'établissement ou établir des comparatifs prévisions-consommations pour affiner une commande de réapprovisionnement.
- Préparer des commandes dans le cadre d'une politique d'établissement.
- Effectuer un approvisionnement en privilégiant certaines règles liées aux produits périssables (produits de saison, traçabilité, origine, de qualité (labels, marques, bio, etc.)).

## Contenu

- Déroulement des incontournables de la gestion des stocks de matières premières.
- Cas pratique consommation et ratio.
- Cas pratique PRJ.
- Outil de commande et de gestion du restaurant en place.
- Espace de stockage épicerie en place.
- Espace de stockage froid positif et négatif.
- Fiche de poste du gestionnaire des stocks de matières premières.

## Méthodes pédagogiques

### Démonstrative et active.

- Apports théoriques.
- Echanges de pratique.
- Travaux en sous-groupes et mises en situation concrètes.

## Intervenant

Formateur métier

## 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