



Optimiser ses marges en restauration avec les fiches techniques

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de cette formation, vous saurez établir une fiche technique et ainsi concourir à la maîtrise de vos coûts de revient. Vous serez en mesure de mettre en avant vos produits les plus rentables et de vous assurer de votre bon niveau de marge dans le temps. Vous connaîtrez les fondamentaux de la gestion des stocks.

CONTENU DU PROGRAMME :

1. Connaître ses coûts de revient

- Élaborer ses fiches techniques :
 - Valoriser une fiche technique
 - Calculer le coût d'un plat et d'un menu
 - Calculer les indicateurs fondamentaux de gestion

2. Analyser ses ventes pour développer sa marge

- Déterminer le coût global de sa carte :
 - Calculer le coût de revient global en fonction des ventes
 - Évaluer son niveau de marge
- Utiliser la méthode de « péréquation des marges » :
 - Quels produits je vends, combien me rapportent-ils ?

3. Contrôler sa marge

- Evaluer ses consommations, notamment de matières premières
- Réaliser les inventaires
- Calculer le ratio matières premières

4. Gérer ses stocks pour maîtriser sa marge

- Identifier les causes d'évolution du ratio matières premières
- Détecter les zones de pertes par les écarts de stocks
- Connaître les contrôles à effectuer pour réduire les pertes

MODALITES TECHNIQUES & PÉDAGOGIQUE :

- Utilisation de méthodes pédagogiques ex positives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM dévaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du diaporama d'animation utilisé par le formateur

Durée & Tarif HT

2 jours - 14h
Tarif à définir

Entreprise

Public concerné

Toute personne amenée
élaborer une carte et participer
à la gestion

Pré requis

Compréhension du Français
test de positionnement initial

Modalités d'encadrement

Formation en présentiel
Formateur qualifié OPQF
Ancien contrôleur gestion / finance

Lieu

ASFOREST ou
en entreprise

Dates

Dates à définir

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

