

GESTION DES RATIOS ET DES COÛTS MATIÈRES EN CUISINE

Restauration - Cuisine



OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, vous serez capable de connaître les fondamentaux de la gestion des stocks, d'établir des fiches techniques et maîtriser les coûts de revient.



COMPÉTENCES VISÉES

- Appliquer les techniques de gestion de sa cuisine au quotidien
- Mettre en place les fiches techniques de ses productions
- Maîtriser les coûts et contrôler ses ratios afin d'optimiser les marges



PÉDAGOGIE

► Méthodes

- La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.
- La formation propose, entre autres, les éléments suivants :
 - Échanges personnalisés avec le formateur;
 - Partage d'expériences;
 - Jeux de rôles et mises en situation;
- Apprentissage en ligne possible (sur demande).

► Documents

Support pédagogique reprenant les protocoles et l'ensemble des points examinés remis au participant à l'issue de la formation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Indicateur global - 2025

- Satisfaction des participants : 99,5%

Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Chefs de cuisine, sous-chefs, responsables de restaurant et responsables des achats souhaitant optimiser la gestion des coûts et des ratios en cuisine.



PROGRAMME

► LES FICHES TECHNIQUES

- Les rubriques de la fiche technique
- Le calcul des poids (nets, bruts)
- La fiche de rendement
- La valorisation de la fiche technique, cout de revient par portion

► LA GESTION DES COÛTS

- La notion de coûts
- La maîtrise et la composition des coûts Le coût matière et le calcul du ratio matière
- Le calcul du coût de revient théorique
- Le calcul du coût de revient réel
- La marge brute

► LES ÉCARTS DE GESTION DU COÛT MATIÈRES

- Le calcul des écarts sur prix et sur quantités
- L'analyse des écarts (loi OMNES, règle des 20/80, taux de prise et de pénétration)
- Les mesures correctives avec le rappel du rôle des fiches techniques

► LA GESTION DES STOCKS

- La valorisation des stocks (méthode PEPS et CUMP)
- Les coûts de stockage

► LES INVENTAIRES

- Les méthodes d'inventaire avec le calcul de la marge
- L'inventaire théorique
- L'inventaire physique
- L'analyse des résultats et les plans d'actions



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

- Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :
 - Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur;
 - Questionnement oral par le formateur;
 - Test final à l'issue de la formation.

Validation

Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène - Sécurité - Prévention
- Efficacité professionnelle
- Compétences transverses (Leadership – Management...)
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01 84 74 01 50

contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr