

Gérer vos stocks et approvisionnement de façon optimale
Fixer vos tarifs de vente ainsi que la façon de réaliser un autocontrôle

Compétence(s) visée(s)

Préserver sa marge et limiter le gaspillage

Contenu

1) Analyse de l'état présent (fournisseur, tarif, produits,...)

2) Relation fournisseur

Comment accueillir ses fournisseur afin de créer un climat de confiance et pouvoir négocier plus facilement

3) Gestion de productions et approvisionnement

Le propre du cuisinier et du restaurateur est de pouvoir gérer au mieux la production pour colier le plus possible) la réalité économique du restaurant

4) Gestions de stocks

En accord avec l'étape 3, le fait de gérer la production est indissociable de la gestion de Stocks, savoir quand et comment modifier les menus afin de passer un produit déjà en stock afin de ne pas commander pour rien

5) Calcul des tarifs, Calcul de la marge

Méthode et techniques pour élaborer la tarifs d'une carte ou d'un plat du jours

6) Autocontrôle et contrôle indépendants

Quelles sont les astuces pour contrôler et maîtriser la marge sur un produits, et comment les contrôles indépendant peuvent vous aider à améliorer la qualité de vos produits

7) Mise en situation pour valider les pratiques

8) Debriefing

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

AVANT



PENDANT



APRES

Questionnaire de positionnement

Tour de table de recueil des attentes

Evaluations formatives régulières par le formateur

Evaluation sommative des connaissances à chaud

Evaluation sommative de la qualité de la formation à chaud
Délivrance d'un certificat de réalisation de la formation

Bilan téléphonique avec le client
Bilan téléphonique avec le formateur
Évaluation du transfert des acquis et mesure d'impact (de 1 à 3 mois)



PUBLIC CUISINIER, RESTAURATEUR



PREREQUIS AUCUN



PÉDAGOGIE APPORTS THÉORIQUES EN PÉDAGOGIE ACTIVE
EXERCICES PRATIQUES SUR POSTE
DIAPORAMA (TRANSMIS AUX PARTICIPANTS),
VIDÉOPROJECTEUR ET ORDINATEUR QCM



SANCTIONS ATTESTATION DE STAGE



PRIX 1400 € H.T



DUREE 28H



05.82.95.06.99



contact@maf-formation.org