

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Le magasinier en Restauration

<p>Objectifs : Connaître les rôles et fonctions du magasinier en restauration. Maîtriser les techniques du magasinier dans sa fonction d'acheteur au contact des fournisseurs. Connaître la classification des produits et l'organisation des entrées/sorties. Savoir gérer les stocks en connaissant les limites du flux tendu.</p>	<p><u>Personnes concernées:</u> Personnel de cuisine.</p> <p>Pré requis : aucun.</p>
<p>PROGRAMME</p>	
<p>✚ La fonction d'acheteur</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Son rôle vis à vis des fournisseurs ❖ Les relations fournisseurs/acheteurs ❖ Les soumissions de nouveaux produits ❖ L'acte d'achat : déontologie et responsabilités <p>✚ L'organisation du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ L'organisation du temps de travail ❖ Le planning horaire ❖ Les feuilles de postes ❖ L'organisation des rangements <p>✚ La gestion journalière des matières premières</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Nomenclature et classification des produits ❖ L'organisation des entrées/sorties ❖ La liaison des sorties avec les fiches techniques ❖ Les commandes, ❖ Les réceptions, ❖ Les contrôles, les stockages, les sorties, les inventaires <p>✚ Rôle et importance des prévisions</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Etude du plan alimentaire en restauration collective ❖ Détermination des quantités et ses paramètres ❖ Les commandes et l'incidence du budget prévisionnel ❖ Le choix des produits ❖ Le document de suivi des prévisions <p>✚ Les commandes et les sorties</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Quel grammage par personne ? ❖ Programmer ses commandes ❖ Conversions ❖ Popularité des mets ❖ Les réceptions des marchandises ❖ Contrôle et stockage ❖ Rotation et inventaire <p>✚ La connaissance des stocks</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ La durée de vie d'un produit au vu de son identité ❖ La gestion en flux tendu, les limites ❖ Rotation des produits ❖ Aménagement des locaux, ❖ Les seuils de déclenchement de commande ❖ Calcul des stocks de sécurité ❖ La surveillance des DLUO <p>✚ Travaux pratiques</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ A l'aide d'un plan vierge le stagiaire se devra d'établir les différentes options qui peuvent être prises pour gérer au mieux les matières premières ❖ Le cahier des charges entre l'acheteur et les fournisseurs 	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <div data-bbox="1161 1003 1342 1144" data-label="Image"> </div> <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application. Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <div data-bbox="1190 1451 1313 1666" data-label="Image"> </div> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <p>3 jours</p> <p>1 450 €</p> <p>Réf : HR062</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France