



CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Organisation et gestion de la production en Restauration collective

Objectifs : Connaître les différents modes d'organisation et de gestion de la production en restauration collective. Savoir gérer les approvisionnements, la production, le personnel et la comptabilité.	Personnes concernées : Chef de cuisine et second Chef de production et second Gérants – Economes Restauration de collectivité et sociale – cuisines centrales et satellites
PROGRAMME	
+ Les différents modes de production + Les spécificités d'organisation en liaison froide et en liaison chaude + Les éléments de la gestion de production + L'élaboration des menus + Le choix des matières premières + Les achats et commandes + Les contrôles et vérifications + La gestion des stocks + Les principes de la gestion de production assistée par ordinateur (GPAO) + La gestion des matières + Approvisionnements stockage et produits finis + Les fiches de pesée et de sortie de matière première + Les fiches techniques de fabrication ❖ Les fiches méthodologiques de fabrication ❖ Les fiches de destruction + La gestion des moyens de production + Le plan de charge, l'ordonnancement + Le planning de production + Les contrôles sanitaires en cours de production + La gestion des personnels + Les feuilles de poste, la définition, l'utilisation journalière, le contrôle de suivi + La technique de gestion ❖ La gestion comptable ❖ Le calcul des coûts de production ❖ Le calcul des coûts de revient	Pré requis : aucun
	PEDAGOGIE
	Le Formateur Très expérimenté en formation de Gestionnaires en Restauration Moyens et pédagogie 3 étapes : -Début de la session : constat de l'existant, connaissance de la réglementation en vigueur. -En cours de session : diverses questions posées sur la notion de ratios. -En fin de session : Etudes de cas et exercices pratiques sur des documents type. Définition d'Objectifs et Contrôles des résultats, Evaluation du comportement et des connaissances des stagiaires en fin de session.
	<u>Intra entreprise France entière et International.</u>
	Tarif inter par personne
	3 jours
	1 450 €
	Réf : HR071

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France