

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Optimiser la gestion des matières premières

Objectifs : Face à une concurrence de plus en plus rude, des produits de plus en plus chers, le restaurateur d'aujourd'hui ne peut plus se contenter de la gestion de « bon père de famille » qu'il lui a été inculquée lors de son passage dans nos écoles hôtelières. La gestion des produits se doit, certes, d'être structurée ; mais aussi maligne dans ses choix journaliers. Les chefs ne doivent peut-être pas tant céder que cela aux sirènes commerciales de sociétés cherchant à tout prix l'allègement de leurs stocks....et le grossissement de celui de vos entreprises. La gestion à flux tendu ayant aussi ses limites cette formation propose pour chaque stagiaire une méthode appropriée d'optimisation des matières premières ; cette méthode ne demande pas de temps de travail supplémentaire important. Partant simplement sur un changement comportemental des stagiaires face à leurs actes d'achats, elle se devra d'être pérenne pour un meilleur épanouissement des chefs de cuisine....et des entreprises pour lesquelles ils travaillent. A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de comprendre une méthode facile leur permettant de gérer au mieux des intérêts de leur entreprise, les matières premières dont ils ont naturellement la charge.	<u>Personnes concernées :</u> Chefs de cuisine, sous chef de cuisine Pré requis : Aucun		
PROGRAMME	PEDAGOGIE		
 Gérer pour quoi faire ?  Les représentations des stagiaires sur le thème de la formation  Une partie en mode expositif cherchera à définir l'acte d'achat, sa déontologie, les responsabilités  Le cheminement des matières premières  A l'aide d'un plan vierge les stagiaires se devront d'établir les différentes options qui peuvent être prises pour gérer au mieux les matières premières. Le cahier des charges entre l'entreprise et les fournisseurs  Rôle et importance des prévisions  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  Les commandes et les sorties  Quel grammage par personne ?  Programmer ses commandes  Conversions  Popularité des mets  Les réceptions des marchandises  Contrôle et stockage  Rotation et inventaire  La durée de vie d'un produit au vu de son identité  Les outils de gestion  Le food-cost  Comment arriver à se passer de tout ce que vous avez appris...	Le Formateur Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques Moyens et pédagogie  Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.  <u>Intra entreprise France entière et International.</u> Tarif inter par personne <table><tr><td>3 jours</td></tr><tr><td>1 450 €</td></tr></table> Réf : HR114	3 jours	1 450 €
3 jours			
1 450 €			

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
Adresse : 5, rue Fénelon 75010 PARIS – Site Internet : www.action-formalys.com