



MANAGEMENT

La gestion d'une cuisine, le rôle du chef de cuisine

<p>Objectifs : Gérer sans s'investir dans des pertes de temps qui emmènent les responsables de cuisine loin de leur production et de leurs activités journalières. Si longtemps la gestion d'une cuisine a été le parent pauvre des qualités reconnues des chefs, aujourd'hui avec la créativité et le management, elle représente le savoir de base de tout chef moderne. La garantie des marges et sa pérennité sont les axes de travail d'un chef actuel en terme de gestion. La concurrence se faisant plus rude que jamais, le besoin des employeurs à pouvoir se reposer sur des personnes en charge « crédibles » sur ces qualités intrinsèques, est très fort. Cette formation sera un atout de plus pour les stagiaires pour leur vie professionnelle actuelle et future. A l'issue de la formation les stagiaires posséderont les outils pour gérer efficacement une cuisine : savoir acheter rigoureusement (en fonction des besoins, de la capacité,...), connaître les outils pour suivre ses coûts (fiches techniques, mercuriale,...).</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Chefs de cuisine sous-chefs de cuisine magasiniers acheteurs</p> <p>Pré requis : Aucun</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>PEDAGOGIE</p>
<p>☛ Exercices de remises à niveau en calculs de base</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Additions, pourcentages, équivalences grammages et volumes ☛ Réalisation d'exercices de conversions et de calculs de base pour évaluer les stagiaires ☛ Solutions simples apportées en groupes aux problèmes rencontrés <p>☛ Le chef de cuisine un acheteur qui nous veut du bien</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ La déontologie des responsables des achats, ce qu'elle devrait être ☛ Les relations avec les fournisseurs : résister à la pression <p>☛ Les besoins, la capacité d'achat et de stockage de la structure</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Evaluer les besoins en respectant les durées de vie ☛ Mesurer la capacité d'achat et de stockage de votre entreprise <p>☛ L'achat : suivi et gestion des stocks</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ L'acte d'achat, ses engagements et sa formalisation ☛ Comment suivre le volume de vos achats ☛ Comment gérer efficacement vos stocks <p>☛ Les outils de mesure de vos actions</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Mise en exergue de tous les outils à disposition du chef de cuisine pour gérer sa cuisine ☛ Travaux pratiques <p>☛ Le food-cost, les moyens de dérapage</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Quelles sont les causes les plus fréquentes de dérapage dans ce type de gestion ? <p>☛ Comment arriver à se passer de tout ce que vous venez d'apprendre ?</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Mettre au point une méthode simple pour arriver, avec ce que vous avez appris, à maîtriser votre food cost dans un minimum de temps 	<p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>Aux séquences théoriques s'adjoignent des exercices pratiques dont les corrections sont effectuées au fil des séances Etude de cas et résolution de situations obstacles.</p>  <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <hr/> <p>3 jours</p> <hr/> <p>1 450 €</p> <hr/> <p>Réf : HR117</p>

Organisme de formation **PROFORMALYS** – Formation Hôtellerie - Restauration