

RÉALISATION

Durée :

2 jours - 14 heures

Format :

Présentiel ou visio

Prérequis :

Etre en activité dans un établissement de restauration ou d'hôtellerie-restauration. Avoir des notions de base de gestion et d'approvisionnement.

Méthodes pédagogiques :

Une alternance des différentes méthodes inductive, active, expositive, coopérative, réflexive est réalisée lors des animations de séquences de formation

Modalités d'évaluation :

Avant : recueil des besoins, questionnaire d'auto-positionnement & quiz d'évaluation des connaissances

Pendant : évaluations formatives, mises en pratique, quiz interactifs

Après : questionnaire d'auto-positionnement & quiz d'évaluation des connaissances & questionnaire de satisfaction

Prix :

En intra :

à partir de 1100€HT par jour

En inter présentiel :

à partir de 224€HT par jour

En inter visio* :

à partir de 119€HT par jour

*Equipements ou matériels requis :
Ordinateur avec caméra, micro, casque audio,
connexion stable, salle calme.

CONTACT :

THE ORIGINALS ACADEMY

TEL : 01 44 84 44 07

academy@theoriginalshotels.com

METTRE EN PLACE LES FICHES TECHNIQUES POUR OPTIMISER SES COÛTS ET RATIOS

Public :

Chefs de cuisine, responsables de restaurant, seconds, gérants, assistants de gestion ou tout collaborateur impliqué dans le suivi des coûts matière et des ratios en restauration.

Objectifs :

- **Comprendre** la logique économique de la gestion des stocks et des ratios.
- **Identifier** les différents coûts (matière, production, personnel, pertes).
- **Mettre en place** un suivi efficace des entrées, sorties et pertes matières.
- **Connaître** parfaitement les prestations et services proposés (hébergement, restauration, extras).
- **Construire** des fiches techniques standardisées (recettes, grammages, prix unitaires).
- **Calculer** les coûts de revient et le taux de marge.
- **Mettre à jour** les fiches techniques en fonction des variations tarifaires et saisonnières.
- **Analyser** ses ratios et mettre en oeuvre des actions correctives.
- **Utiliser** les fiches techniques comme outil de pilotage économique et de communication d'équipe.

Programme :

Comprendre la gestion des stocks et des ratios

- Comprendre le lien entre stocks, coûts et rentabilité.
- Identifier les ratios clés (coût matière, ratio boisson, rendement).

Identifier et catégoriser les coûts

- Distinguer les coûts directs et indirects.
- Evaluer l'impact du gaspillage et des pertes.

Construire une fiche technique standardisée

- Savoir renseigner chaque composant d'une fiche technique (ingrédients, quantités, prix unitaires).
- Calculer le coût matière et la marge brute.
- Uniformiser la présentation et la mise à jour.

Calculer ses ratios et ses marges

- Lire et interpréter les ratios financiers.
- Identifier les écarts et leviers d'action.

Mettre à jour et fiabiliser ses fiches techniques

- Mettre en place un système de suivi et de mise à jour efficace.
- Impliquer l'équipe cuisine ou salle dans la fiabilisation.

Analyser et piloter sa rentabilité

- Construire un tableau de bord de suivi mensuel.
- Identifier les plats les plus rentables et les moins performants.
- Décider des actions correctives (ajustement prix, portions, carte).

Conclusion et plan d'action individuel

- Formaliser les actions à mettre en oeuvre à court terme.
- Evaluer les acquis et renforcer l'engagement des participants.

Sas IDéHOTEL – N° Siret 513 613 703 00026

22, rue Maurice Grimaud - 75018 Paris

Déclaration d'activité enregistrée sous le N°11 75 46542 75 auprès du pret de la région Ile de France