

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

## Objectifs :

- Connaître les fondamentaux de la gestion des stocks,
- Établir des fiches techniques et maîtriser ses coûts de revient.

## PROGRAMME

- L'inventaire
- Les coûts théoriques
- La gestion des stocks
- Comment calculer un coût réel
- Les achats consommés
- La marge brute
- Le résultat d'exploitation
- L'analyse des écarts
- Ratios utiles
- La fiche technique

### Les fondamentaux de la gestion des stocks :

- Effectuer les achats nourriture et boisson pour vérifier les livraisons,
- Effectuer le contrôle des consommations pour analyser les écarts
- Participer à la distribution ou au conditionnement de la production afin de vérifier les mesures sanitaires.

### Maîtriser les coûts et ratios :

- Comprendre les différents ratios alimentaires pour maîtriser les coûts
- Mettre en œuvre leur application dans le cadre des objectifs fixes
- Participer à l'élaboration des différents tableaux de bord pour calculer les statistiques de ventes

### Élaborer une fiche technique :

- Rédiger une fiche technique
- Intégrer l'aspect nutritionnel
- Associer l'aspect pratique

### LIEU :

Présentiel / Distanciel / Mix

### CALENDRIER :

14 heures

### VALIDATION :

Attestation de fin de formation

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

Succursale : TOULOUSE

244 Route de Seysses

31100 TOULOUSE

secretariat@catalyse.fr

Succursale : SÉMÉAC

Chemin Saint Frai

65600 SÉMÉAC

patriciaartigues@catalyse.fr

