

Gestion des matières premières

Public :	Responsables de restauration, Economes, Intendants, Gérants, Gestionnaires, Chefs de cuisine, Cuisiniers.
Prérequis :	Aucun
Durée :	2 jours (14 heures)
Objectifs :	A l'issue de la formation, le participant est capable de : Savoir mettre en place une gestion prévisionnelle et la respecter.

Programme :

La fonction du gestionnaire

La logique du circuit matières premières

Le plan alimentaire / Les menus :

- Définition, rédaction, bâtir un menu
- Intégrer des produits bio et locaux
- La fiche technique

Les prévisions-besoins

- La projection, méthodes
- Effectifs prévisionnels

Les commandes

- Le circuit, cadencier, bon de commande
- Centralisation des commandes
- Les grammages

La réception

- Les contrôles et critères de contrôle

Le stockage-déstockage

- Les fiches de stocks (présentation et exercice)

Les commandes

- Les inventaires, rotation des produits
- Stocks de sécurité

La distribution : Maitrise des pertes ?

Le retour client – Les invendus

Les outils de suivi

- L'aide de l'informatique
- Le coût des matières consommées

Impact et Optimisation des coûts

- Tableau de bord, suivi et plan d'actions correctives

Méthode pédagogique :

Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques.

Des exposés théoriques pour transmettre les connaissances de base.

Des discussions et échanges pour favoriser les échanges et la réflexion critique.