



PROGRAMME

GESTION DES STOCKS ET DES RATIOS EN RESTAURATION

OPTIMISER SA MARGE EN MAÎTRISANT LES STOCKS

PUBLIC : La formation s'adresse aux chefs, sous chefs.

PRÉ REQUIS : Avoir des connaissances en gestion.

VISIO : Connexion internet et pc ou tablette avec webcam

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- D'acheter rigoureusement en fonction des besoins et de la capacité de leur établissement

Taux d'acquisition : 99,50%

Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

Formation 14 HEURES

INTERVENANT

Formateurs
spécialisés

MÉTHODE

Supports
audiovisuels,
exercices pratiques,
remise de
documents et outils,
travaux d'analyse

INTER INTRA ENTREPRISES - 6 À 12 PARTICIPANTS

OUTIL D'AIDE À LA GESTION

FULL COST GESTION DES STOCKS

FICHES RECETTES

- CONTRÔLE ET MISE À JOUR

MARGE BRUTE

- PRINCIPE DE LA RENTABILITÉ DE L'ENTREPRISE

CONTRÔLE DES ACHATS

INVENTAIRES

MERCURIALE

- ESSENTIELS ET INCONTOURNABLES

VALIDATION DE LA FORMATION : Test d'évaluation et remise d'une attestation de formation