



14 HEURES



INTER ET INTRA ENTREPRISES
6 À 12 PARTICIPANTS



PRÉSENTIEL



VISIO

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%

MÉTHODE :

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

VALIDATION DE LA FORMATION :

Test d'évaluation et remise d'une attestation de formation



14 HEURES



INTER ET INTRA ENTREPRISES
6 À 12 PARTICIPANTS



PRÉSENTIEL



VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

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

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés