GERFI+
L'expérience de la différence, notre plus.

Tel : 05 46 50 64 63
E-mail : contact@gerfiplus.fr

Ref. SG111

Gestion des matières premières en restauration collective

OBJECTIFS

▶ Identifier l'ensemble du circuit des matières premières (des achats à la distribution) afin de maîtriser les facteurs constituant le coût - matières premières.
▶ Mettre en place des outils de gestion prévisionnelle et de contrôle.

PROGRAMME

▶ Identifier le circuit des matières premières
- anticiper sur la maîtrise de son coût-matières
- identifier pour chaque étape des facteurs de pertes possibles

▶ Élaborer les menus : plan alimentaire, cahier de popularité

▶ Établir des prévisions de quantités fiables dans le respect du cadre budgétaire
- déterminer les paramètres propres à son établissement

▶ Préparer les commandes
- fiches techniques (rôle, création), fiches de préparation de commandes, choix des produits, des fournisseurs, les mercuriales

▶ Réception et stockage
- contrôles à effectuer, critères, règles de stockage, affichages obligatoires de traçabilité

▶ Gérer les stocks : fiches de stock / sorties de stock, inventaires

▶ Organiser la production
- répartition des postes de travail, productions chaude/froide

▶ Organiser la distribution selon les différents modes
- distribution au self, liaison chaude/froide, gestion des restes

▶ Calculer les coûts
- prix de revient : définition et calcul (journalier et mensuel)
- le ratio : définition et calcul, ratio prévisionnel et mensuel
- le prime cost : frais de personnel et coût-matières

▶ Le contrôle budgétaire : suivi journalier et contrôle mensuel du coût-matières

Méthode pédagogique : Recueil des attentes. Etudes de cas, apports théoriques, législatifs, mises en situation, travail en sous-groupes
Remise d'un support écrit. Evaluation des acquis en début et fin de stage.

Personnes concernées / Prérequis : Tout professionnel en cuisine collective d'établissements sociaux et médico-sociaux

Animation : Diététicien expérimenté en restauration collective

Nombre de participants : 15 personnes maxi

DPC : nous consulter

Durée : 3 jours, soit 21 heures

INTRA

Ce stage peut être organisé dans votre établissement avec un tarif groupe.

Lieu	Sessions programmées	Droits d'inscription
La Rochelle (17)	Du 06/11/2023 au 08/11/2023	1075 €