

# Les ratios en cuisine : optimiser ses coûts

**Lundi 18 et mardi 19 novembre 2024**

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Eric  
VANDEVELDE**  
Chef de cuisine  
Consultant

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les fondamentaux de la gestion de stocks.
- Etablir des menus en fonction des saisons, choisir ses fournisseurs et massification des achats.
- Etablir des fiches techniques et maîtriser ses coûts de revient.
- Définir les rations, coût de revient, prix de vente, calcul de ratios et avoir une meilleure rentabilité.

## Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3  
Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
- TOURISME HOTELIERIE  
RESTAURATION LOISIRS  
Date d'enregistrement : 19-07-2023

## Contenus de la formation

### Se connaître et faire un inventaire du matériel professionnel dans sa cuisine

- Tour de table avec tous les stagiaires afin de connaître les cuisines
- Evaluation des temps de fonctionnement du matériel
- Etablir un planning de fonctionnement
- Personnel formé ou pas et comment amener vers une rationalisation de la production

### Préparer ses menus en fonction des saisons

- Les produits de saison
- Les plats
- Le top 10 : des plus appréciés au plus rentables
- Les fiches techniques

### Choisir ses fournisseurs

- Qui, où, quoi et comment
- La concurrence
- La négociation

### La massification

- Top 20 des produits les + utilisés
- La quantité
- La répartition
- Les « roues de secours »

### Calcul de ration, coût de revient

- Le coût de revient
- La freinte
- Les ratios

### Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

**Contact : fpc@cefppa.eu**

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Coût

**850 €, prix net**



## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux  
personnes en situation de handicap.

## Méthodes pédagogiques

- Formation théorique alliant des analyses de documentation, des études, analyses de situation, et des débats.
- Formation en présentiel.

## Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

## Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

