

Les ratios en cuisine : optimiser ses coûts

Lundi 18 et mardi 19 novembre 2024
Lundi 31 mars et mardi 1er avril 2025
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Sergio
DE SOUSA**
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

Les ratios en cuisine : optimiser ses coûts

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, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
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

