

## Gestion économique du service restauration

**DURÉE : 2 Jours / 14 heures**

**COÛT PAR PERSONNE INTER: 300,00 €/jour - minimum 3 personnes**

**COÛT GROUPE INTRA Nous consulter**

**DATES : A définir**

**LIEU ET ADRESSE : A définir**

**NOM ET QUALITÉ DU FORMATEUR : Voir convention**

**MODALITES ET DELAIS D'ACCES →15 jours après:**

- Avoir complété un bulletin d'inscription,
- avoir eu un entretien téléphonique avec notre intervenant,
- avoir validé les dates,
- avoir retourné la convention signée, et tout autre document nécessaire pour votre inscription.

**Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap.**

**OBJECTIFS :** A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Maîtriser la gestion opérationnelle et économique des cuisines et de la salle à manger.
- Organiser le contrôle économique des matières d'œuvres.
- Établir les fiches techniques et tableaux de bord de contrôle.
- Contrôler les coûts de fabrication culinaire.
- Analyser la performance et la rentabilité du service.
- Redéfinir et optimiser l'offre restauration.

**PROGRAMME :**

- Définition des besoins en matières premières.
- Suivi et contrôle des coûts (F & B Cost Control).
- Définition et application de la fiche technique, de la mercuriale de produits et du suivi des ventes.
- Calcul des coûts, détermination du coefficient multiplicateur et des prix de vente.
- Approche du menu Engineering et des principes d'Omnès.

**PUBLIC CIBLE :**

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE – RESTAURATION

**PRÉ REQUIS :**

Niveau 2 - Ouvrier qualifié expérimenté Qualification de type CQPIH ou diplôme de niveau 3 et/ou 5 ans d'expérience professionnelle ou équivalente dans le secteur visé.

**MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :**

1. Modalités pédagogiques : Chaque module est abordé grâce à des méthodes pédagogiques actives. Les échanges entre les stagiaires sont encouragés afin que chacun « alimente » la formation de sa propre expérience.
2. Le rôle du formateur : Notre formateur s'appuie sur une présentation POWER POINT pour assurer l'apport théorique de la formation.
3. Les matériels utilisés : Diaporama, documents techniques
4. Les documents remis aux participants : Support Pédagogique numérisé et des documents annexes.
5. Nature des travaux demandés aux participants : Etude de cas.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES :**

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation :

Evaluation sommative : L'intervenant sous la forme de questionnement vérifiera l'acquisition théorique et technologique des éléments techniques, professionnels présentés durant la formation. Cette action permet au formateur de constater le niveau des connaissances acquises par le groupe, les stagiaires.

**MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS :**

La fiche d'évaluation prédéfinie par nos services.