

New



Gérer votre “porte-monnaie”

Maitrisez vos coûts alimentaire

ou Les essentiels de la cuisine appliqués
à vos besoins

Le clin d’œil de l’agitateur...

Même quand on est professionnel depuis longtemps... il est toujours bon et utile de revoir les principes de bases de la cuisine !

Au-delà de ça, ce stage propose de revisiter les principes de gestion pour équilibrer vos coûts. Faire bon, juste n’est plus suffisant, il est nécessaire pour un chef, de gérer... ses stocks, ses fiches techniques... il doit être en capacité de calculer son “cost” et même ces frais de personnel.

Le public concerné

Toute personne des professions intervenant en restauration ou Agro-Alimentaire

Les prérequis

Participer dans son métier à la réalisation de prestations alimentaires

La durée

2 jours soit 14 heures de formation

3 jours soit 21 heures de formation

Objectifs pédagogiques ■

- Savoir acheter.
- Maîtriser sa mercuriale.
- Rôle et mission de la fiche technique.
- Savoir calculer son “cost”.
- Savoir utiliser ses statistiques de ventes.
- Apprendre à jongler entre les produits, marge, chiffre qualité et image-identité.

Les supports pédagogiques

- Fiches pédagogiques



Les propositions de l’agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

> Les Ateliers Restauration by JMB

> CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine

...