



## DÉFINIR, GÉRER ET SUIVRE SON COÛT COMPLET DU REPAS

### Objectifs pédagogiques :

- ▶ 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 de la matière première.
- ▶ Anticiper et identifier les impacts de la Loi Egalim sur le coût Matière 1ère.

### Personnes concernées :

- ▶ L'encadrement du service restauration.

### Durée :

- ▶ 14 heures de formation réparties sur 2 jours

### Pré requis :

- ▶ Connaissance des différentes étapes du processus d'achat alimentaires
- ▶ Avoir la charge du suivi budgétaire alimentaire de son établissement

### Nombre de stagiaires par session :

- ▶ Minimum 5 / maximum 08

### Supports :

- ▶ Numériques partagés en temps réel et adressé au participant en fin de formation
- Documentation remise au stagiaire

### Démarche pédagogique :

- ▶ Exposés et apports théoriques.

### Modalités d'évaluation des acquis

- ▶ Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, études de cas, mise à disposition d'un outil simplifié de suivi et de gestion de la matière première (EXCEL), etc.

### Animation

- ▶ Le tutorat pédagogique est assuré par un de nos formateurs, expert en optimisation et rationalisation des couts matière première.

### Contenus

- ✓ Fixer et déterminer son cout complet du repas
- ✓ Gestion prévisionnelle du coût alimentaire
- ✓ Définir ses couts annexes et périphériques
- ✓ L'intérêt du suivi budgétaire
- ✓ La gestion des stocks
- ✓ La fiche technique
- ✓ Les systèmes informatisés de gestion de la production
- ✓ L'impact de la loi Egalim sur les achats et la gestion du coût MP

### Sanction de la formation

- ▶ Attestation de présence individualisée

### BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com)

\* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement : .....

Nom (signataire de la convention) : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Fax : .....

Email : ..... Siret : .....

Inscrit (s) au stage : « **Définir, gérer et suivre son coût complet du repas** »

**Coût 960,00 € HT pour les 2 jours, soit 14h00 de formation -10 % à la deuxième inscription**

Je m'inscris à :

**Stagiaire** (s) :

Nom : ..... Prénom : ..... Fonction : .....

**NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77 ou [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com), le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.**