



DEFINIR, GERER ET SUIVRE SON COUT 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 coûts 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

* 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. : Email service formation : Siret :

Inscrit (s) au stage : « DEFINIR, GERER ET SUIVRE SON COUT COMPLET DU REPAS »

Coût 1000 € HT pour les deux journées, soit 14h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Lieu : A distance

Stagiaire (s) : Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pédagogiques et pratiques d'accès en FOAD.