OPTIMISER SA RENTABILITE

FICHE PROGRAMMATION

OPTIMISER LA GESTION DE VOTRE ECONOMAT ET DE VOS STOCKS EN CUISINE

Public

Cuisinier(e),Personnel de cuisine - de salle - de plonge

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Définir ses seuils pour savoir quand et combien commander.
- Identifier les responsabilités, les procédures dans la gestion des stocks en cuisine.
- Gérer ses stocks en tenant compte de la péremption des aliments.

Contenu

1ère ½ journée générique

- Identifier les besoins
- Les fiches techniques des recettes pour permettre le calcul des marges
- Le volume des ventes et sa périodicité…
- La carte et ses besoins (matériels, contenants, marchandises)
- La gestion des stocks : Le FIFO (First In First Out) permettant de maitriser les DLC
- Réaliser les inventaires (DLC, quantité, volume financier…)
- Les responsabilités (qui fait quoi, quand et comment), mise en place des procédures.
- Mise en place d'un plan d'action adapté et concerté complété des outils, des modèles de fiche technique, de feuilles d'inventaires…

2ème ½ journée (1 ou 2 semaines après)

- Vérification de l'inventaire réalisé et des fiches techniques créées
- Vérification de la mise en place du plan d'action, des procédures…
- Modifications et adaptations éventuelles
- Adapter la carte à la matière première et vice versa complété de la gestion des déchets (améliore la maitrise des stocks et des coûts de production)