

Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses coûts et ratios

Objectifs

- Comprendre la logique économique de la gestion des stocks et des ratios.
- Identifier les différents coûts (matière, production, personnel, pertes).
- Mettre en place un suivi efficace des entrées, sorties et pertes matières.
- Construire des fiches techniques standardisées.
- Calculer les coûts de revient et le taux de marge.
- Mettre à jour les fiches techniques en fonction des variations tarifaires et saisonnières.
- Analyser ses ratios et mettre en œuvre des actions correctives.
- Utiliser les fiches techniques comme outil de pilotage économique et de communication d'équipe.

Bénéfices

- Enrichir sa boîte à outils de bonnes pratiques
- S'adapter aux évolutions de son métier
- Gagner en performance

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée :

2 jours - 14 heures

Formats :

Présentiel ou distanciel

Effectif minimum :

2 personnes

Types :

Inter ou intra entreprises

Pré-requis :

Être en activité dans un établissement de restauration ou d'hôtellerie-restauration.

Avoir des notions de base en gestion et approvisionnement.

Public concerné :

Chefs de cuisine, responsables de restauration, seconds, gérants, assistants de gestion ou tout collaborateur impliqué dans le suivi des coûts matière et des ratios en restauration.

Modalités d'évaluations :

- Avant : recueil des besoins, questionnaire auto positionnement & quiz d'évaluation des connaissances
- Pendant : Évaluations formatives, mises en pratique, quiz interactifs
- Après : questionnaire auto-positionnement & quiz d'évaluation des connaissances & questionnaire satisfaction

Tous nos formateurs sont recrutés via un processus qualité précis.



UN ANCRAGE DES COMPÉTENCES

Sur le long terme.

AVANT

Un questionnaire "état des lieux" pour bien comprendre les besoins et ajuster les contenus.

PENDANT

Des mises en situation et la réalisation d'un plan d'actions.

APRÈS

Un quizz sur les connaissances et les compétences acquises.

TOUJOURS

Un petit livret sur les bonnes pratiques remis à chaque participant.

Programme

COMPRENDRE LA GESTION DES STOCKS ET DES RATIOS

Comprendre le lien entre stocks, coûts et rentabilité.

Identifier les ratios clés (coût matière, ratio boisson, rendement).

IDENTIFIER ET CATÉGORISER LES COÛTS

Distinguer les coûts directs et indirects.

Évaluer l'impact du gaspillage et des pertes.

CONSTRUIRE UNE FICHE TECHNIQUE STANDARDISÉE

Savoir renseigner chaque composant d'une fiche technique (ingrédients, quantités, prix unitaires).

Calculer le coût matière et la marge brute.

Uniformiser la présentation et la mise à jour.

CALCULER SES RATIOS ET SES MARGES

Lire et interpréter les ratios financiers.

Identifier les écarts et leviers d'action.

METTRE À JOUR ET FIABILISER SES FICHES TECHNIQUES

Mettre en place un système de suivi et de mise à jour efficace.

Impliquer l'équipe cuisine ou salle dans la fiabilisation.

ANALYSER ET PILOTER SA RENTABILITÉ

Construire un tableau de bord de suivi mensuel.

Identifier les plats les plus rentables et les moins performants.

Décider des actions correctives (ajustement prix, portions, carte).

CONCLUSION ET PLAN D' ACTION INDIVIDUEL

Formaliser les actions à mettre en œuvre à court terme.

Évaluer les acquis et renforcer l'engagement des participants.

Méthodologie

Inductive : partir de cas réels d'établissements pour comprendre les leviers de rentabilité.

Active : construction de fiches techniques, calculs en direct, ateliers de diagnostic.

Expositif : apports structurés sur les ratios et les méthodes de calcul.

Coopératif : échanges d'expériences, comparaisons entre pratiques.

Réflexif : auto-positionnement, plan d'action individuel.