

Elaboration des coûts de production dans un restaurant

Modalités pédagogiques

Durée : 14 heures, 2 jours

Horaires : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

Cette formation vous permettra d'identifier un type de coût dans le secteur CHR, savoir élaborer une fiche technique, déterminer son coût de production en fonction de ses objectifs de marge, analyser les écarts entre coût réel et coût préétabli et présenter les résultats à la direction.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Reconnaître et identifier les composants de coût d'une assiette ou de tout autre produit fini
- Concevoir sa fiche technique (coût de production)
- Déterminer le niveau de consommation prévisionnelle de matière première : la budgétisation.
- Comparer le budget et la réalité : l'analyse des écarts

Public visé et Prérequis

Public visé :

Chef de cuisine, chef de bar, chef d'établissement, ou toute autre personne du secteur CHR travaillant à l'élaboration d'une carte.

Prérequis :

Avoir des notions sur le thème du coût en entreprise, des bases en informatique et notamment sur les tableurs numériques et des bases sur les unités de mesure.

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Reconnaitre et identifier les composants de coût d'une assiette ou de tout autre produit fini

- La notion de coût : coût de production standard.
- La budgétisation d'un coût : les charges directes et indirectes.
- La budgétisation d'un coût : les charges fixes et variables.
- La notion de coût : coût réel de production.

Après-midi

Concevoir sa fiche technique

- Qu'est-ce qu'une fiche technique ?
- Bien décrypter les conditionnements des matières premières et leur prix unitaire.
- Les fiches « recette »
- Mise en situation et cas pratiques

Jour 2

Matin

Déterminer le niveau de consommation prévisionnelle de matière première : la budgétisation

- Le budget des ventes
- Le budget des achats

Après-midi

Comparer le budget et la réalité : l'analyse des écarts

- Ecart sur coût
- Ecart sur chiffre d'affaires
- Mise en application par des cas pratiques

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé en finances et gestion depuis plus de 10 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.