

Programme de Formation

Maîtriser son coût matière : première marche de la rentabilité

Réf. 2608GC-01

OBJECTIFS

Comprendre et maîtriser son coût matière pour améliorer durablement la rentabilité de son établissement.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable

Comprendre la notion de coût matière et son impact sur la rentabilité
Calculer le coût de revient d'une recette
Fixer un prix de vente cohérent avec sa marge cible
Identifier les leviers de réduction du coût matière (pertes, portions, fournisseurs)
Mettre en place un suivi régulier de son coût matière

PROGRAMME

Comprendre le coût matière et son rôle dans la rentabilité

Calculer le coût de revient d'une recette (fiches techniques)

Fixer ses prix de vente et sa marge cible

Optimiser son coût matière et mettre en place un suivi régulier

MODALITES D'EVALUATION

Réalisation d'une fiche de coût de revient complète en fin de formation.

LES + DE LA FORMATION

Formation orientée résultat : chaque stagiaire repart avec un outil applicable immédiatement dans son établissement.

PUBLIC

Restaurateurs, gérants, responsables de cuisine

PREREQUIS

Aucun prérequis

MODALITES

Présentiel

PARCOURS DUREE

14h

DATES

A convenir selon planning

DELAIS D'ACCES

Clôture des inscriptions :
7 jours avant le démarrage de la formation.
Clôture des dossiers 15 jours avant le démarrage
de la session pour les financements OPCO.

ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour solutions adaptées

TARIF

Sur demande

MOYENS PEDAGOGIQUES

Travail sur des cas concrets et sur les recettes réelles des stagiaires, outils de calcul simples remis en formation.

SUIVI ET EVALUATIONS

Réalisation d'une fiche de coût de revient complète en fin de formation.