

Gestion des coûts en cuisine

DURÉE : 1 jour / 07h00 heures ⇒ Présentiel

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Maîtriser la gestion opérationnelle et économique des cuisines.
- Organiser le contrôle économique des matières d'œuvres.
- Établir les fiches techniques et tableaux de bord de contrôle.
- Contrôler les coûts de fabrication culinaire.
- Redéfinir et optimiser l'offre restauration.

PROGRAMME :

- Définition des besoins en matières premières.

- Suivi et contrôle des coûts.

- Définition et application de la fiche technique, de la mercuriale de produits et du suivi des ventes.

- Calcul des coûts, détermination du coefficient multiplicateur et des prix de vente.

- Approche du menu Engineering et des principes d'Omnès.

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE – RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.