

GESTION DES STOCKS EN RESTAURATION

PR8160093251

Comprendre la nécessité et l'incidence du stock. Contribuer à la réduction du coût du stock. Évaluer et contrôler les coûts liés aux commandes et au stockage.

Utiliser des fiches techniques. Connaître les spécifications produit.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Chefs cuisiniers, Cuisiniers, Commis, Débutants. Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

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

- Organiser et gérer ses achats
- Négocier les achats avec les fournisseurs
- Valoriser les stocks et les achats
- Optimiser le stockage et le rangement des denrées et des produits
- Gérer les denrées alimentaires

Contenu de la formation

- ORGANISATION ADMINISTRATIVE DES ACHATS
 - Les produits et les gammes
 - Les achats : Les techniques d'achats et de négociation
 - Les sources d'approvisionnements
 - Les fournisseurs.
 - Gestion des stocks - Mise à jour du registre des réceptions. -
 - Réconciliation factures fournisseurs avec BL et les BC -
 - Opérations fin de mois
- VALORISATION DES STOCKS ET DES SORTIES
 - Méthode de valorisation
 - Choix d'une méthode de valorisation
 - Plan d'achat
- L'ORGANISATION DES RANGEMENTS
 - Analyse et maîtrise des dangers liés au stockage des denrées alimentaires
 - Déballage / Décartonnage des denrées périssables avant stockage
 - Stockage en froid positif ou en froid négatif
 - Stockage des denrées non périssables et matériel de conditionnement
 - Stockage des produits non alimentaires (matériels et produits d'entretien)
- GESTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES
 - Les denrées non périssables - Les denrées périssables

- Les besoins - Capacité de stockage - Stock minimum - Stock maximum - Rotation des stocks - Coût du stockage -
- L'approvisionnement - Les commandes - Réceptions et contrôle

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique allée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation, un ordinateur par stagiaire équipé du ou des logiciels étudiés

Documents supports de formation projetés.

Méthode démonstrative, interrogative et active

Etude de cas concrets

Orientation dans la prise de notes

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de positionnement en amont de la formation

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage

Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation

Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

1800.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référent handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de compétences délivrée sur demande

Contact : 04 42 03 04 42
Date de création : 3 mars 2024