

GES2 - LES PLATS DU JOUR A MOINS DE 3€50

Objectifs de la formation

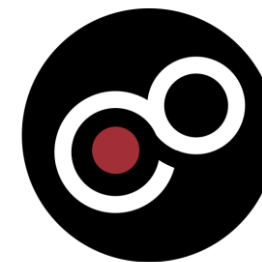


- 🔗 Connaitre les notions de gestion et comptabilité
- 🔗 Mettre en place un sourcing et une mercuriale efficace
- 🔗 Concevoir une fiche technique et réaliser la recette
- 🔗 Mettre en avant les techniques de dressage pour valoriser une recette
- 🔗 Avoir une politique de vente harmonieuse et adéquate
- 🔗 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP)



GES2 - LES PLATS DU JOUR A MOINS DE 3€50

Durée : 21 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation et d'assiduité

1. Généralités

- Définition et notion
- Seuil de rentabilité
- Charges fixes et charges variables
- La prise en compte de l'humain
- Le stockage et immobilisations

2. Sourcing fournisseur

- Le choix d'un fournisseur
- Saisonnalité
- Proximité et zone géographique
- Négociations tarifaire

3. La fiche technique

- Avantages
- Création d'une fiche technique
- Utilisation d'une fiche technique
- Quantité, poids et grammage
- Pertinence avec son établissement

4. Préparation de recettes

- Construire des plats équilibrés et nourrissants
- Réalisation de recettes individuelles ou en groupe
- Dégustation

5. Fixation d'un prix de vente

- Prise en charge du coût de production
- Prise en charge du coût de revient
- Prise en compte des pertes

6. Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

- Sécurité alimentaire et hygiène
- De la fabrication à la conservation
- Les risques microbiologiques
- Contaminations et allergènes

SHAREMAN propose un éventail de modules de formation
qui optimisera la productivité des structures
tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



Domaine	Gestion d'un centre de profit
Thématique	Gestion culinaire
Formacode	42782
Modalité	Présentielle
Durée	21 heures soit 3 jours
Type de formation	Intra-entreprises / Mini 1 – Maxi 12
Public cible	Tout public
Lieu	Site client
Modalités d'accès	Inscription sous 72h
Prérequis	Aucun
Tarif	Consulter la grille tarifaire sur www.shareman.fr ou sur demande

**MODALITÉS
TECHNIQUES
PÉDAGOGIQUES
& D'ENCADREMENT**

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

**MODALITÉS
D'ÉVOLUTION
D'ATTEINTE DES
OBJECTIFS DE LA
FORMATION**

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

**MOYENS PERMETTANT
LE SUIVI, L'ÉVALUATION
DES RÉSULTATS &
L'APPRÉCIATION
DES STAGIAIRES**

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.