

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

## Objectifs de la formation

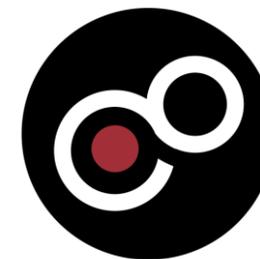


- 🔗 Connaitre les notions de gestion et comptabilité
- 🔗 Mettre en place un sourcing et une mercuriale efficace
- 🔗 Concevoir une fiche technique et réaliser la recette
- 🔗 Mettre en avant les techniques de dressage pour valoriser une recette
- 🔗 Avoir une politique de vente harmonieuse et adéquate
- 🔗 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

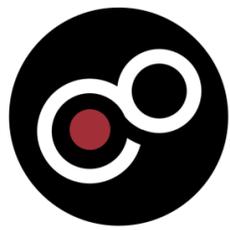
### 5. Fixation d'un prix de vente

- 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



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