

“



## ~ LE RÔLE D'UN RESPONSABLE EN CUISINE ~ Manager et Gestionnaire

**INTERLOCUTEUR** À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :  
 Stéphane DELRUE

**INTERVENANT :**  
 Patrice DEMANGEL Chef de Cuisine consultant

**PUBLIC CONCERNÉ :**  
 Chefs et Seconds de cuisine

**PRÉREQUIS :**  
 Etre en poste dans un service restauration

**OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :**  
 Prise de conscience de mon rôle d'encadrement et de gestionnaire. Quel comportement dois-je avoir envers mes équipes pour gagner en légitimité. Comprendre et faire comprendre que la gestion est indispensable à la vie de l'Entreprise. Découvrir et maîtriser les outils indices indispensables au contrôle des matières premières et des coûts personnels afin de maîtriser ses ratios.

**MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :**  
 Séquences théorique et d'application, mise en situation, échanges entre les stagiaires et l'intervenant, un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire

**ÉVALUATIONS :**  
 Réalisation de cas concrets + Quizz d'évaluation

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	21h	21h
TARIFS	945 Euros HT	4500 Euros HT
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 4
DATE	contacter l'école des chefs	selon vos disponibilités



”

à l'école des chefs

21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS

contact@alecoledeschefs.com

06.69.44.30.30

www.alecoledeschefs.com



## PROGRAMME

## QU'EST CE QU'UN RESPONSABLE CUISINE

- ~ Qu'attends-t-on d'un chef de cuisine et d'un second de cuisine dans les attitudes et aptitudes
- ~ Du savoir faire au faire savoir
- ~ La délégation et ses règles
- ~ Quelle coordination entre ces deux postes clés de la cuisine, et répartition des tâches
- ~ Organisation d'une journée type

## LES NOTIONS DE GESTION

- ~ Le chiffre d'affaire
- ~ Le Hors Taxe et le Toutes Taxes Comprises
- ~ La marge
- ~ Les différents ratios

## UTILISER CES NOTIONS

- ~ Déterminer un prix HT ou TTC
- ~ Calculer les ratios Matière, Prim Cost
- ~ Identifier les causes d'évolution des ratios
- ~ Les incidences sur la marge

## LES OUTILS DE GESTION

- ~ La fiche technique formalisation, rôle et fonction
- ~ Les inventaires, formalisation et mise en place d'un cadencier

## DÉFINIR SA STRATÉGIE DE PRIX DE VENTE

- ~ Comment calcul-t-on un prix de vente
- ~ Analyser ses ventes et identifier les gammes de produits

## BILAN DU STAGE

- ~ Quizz d'évaluation et échanges entre les stagiaires et l'intervenant sur les acquis et le déroulement

