

“



~ 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 :

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'attend-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

