



# La gestion des approvisionnements

La garantie des marges et la pérennité financière sont les axes de travail d'un responsable en termes de gestion. Le point de vente doit être a minima à l'équilibre ou mieux un centre de profit. Cela passe notamment par la gestion du coût matière, poste principal après celui du personnel. Analysons...

## OBJECTIFS

- Connaître l'essentiel de la gestion
- Savoir analyser les ventes
- Savoir acheter rigoureusement (en fonction des besoins, de la capacité...)
- Connaître les outils pour suivre ses coûts (fiches techniques, mercuriale...)

## PROGRAMME

### La formation des coûts

Mettre le compte de résultat et le bilan à votre service  
L'impact des différents coûts sur votre résultat  
Le seuil de rentabilité et ses incidences

### Les besoins, la capacité d'achat et de stockage de la structure

Evaluer les besoins en respectant les durées de vie,  
Mesurer la capacité d'achat et de stockage de votre entreprise

### L'achat : suivi et gestion des stocks

L'acte d'achat, ses engagements et sa formalisation  
Les relations avec les fournisseurs : résister à la pression  
Comment suivre le volume de vos achats  
Comment gérer efficacement vos stocks

### Les outils de mesure de vos actions

Mise en exergue de tous les outils à disposition pour gérer sa cuisine  
(fiches techniques pour le respect des grammages...)  
*Travaux pratiques*

### Le food-cost / Coût matières

Prix de revient prévisionnel / Prix de revient réel  
Quelles sont les causes les plus fréquentes de dérapage dans ce type de gestion ?  
(gaspillage, surproduction, perte de produits en stock...)

### Les principes d'Omnès

Omnès au quotidien pour optimiser votre résultat

### L'analyse des ventes

L'analyse des ventes avec une matrice

## DUREE

2 jours

## PUBLIC

Chefs de cuisine  
Gérant de restaurant  
mais aussi snacking et cafét  
.../...

## Pré REQUIS

Aucun

## PEDAGOGIE

Approche pédagogique participative grâce à exercices de groupe, des moments de construction et de pratique.  
Etude de cas réels et résolution de situations obstacles.

Apporter une calculatrice

## EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

## SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris, Intra-muros en France entière : Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme

[www.cqfd-formation.fr](http://www.cqfd-formation.fr)

## Vidéo de présentation

