RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GRETA YVELINES ACADÉMIE DE VERSAILLES

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

A VENIR GESTION DES COÛTS MATIÈRE EN RESTAURATION

GRETA des Yvelines (78)

Yvelines - En intra

OBJECTIFS

Pérenniser son établissement en agissant sur un des trois fondamentaux : le coût matière.

CONTENU

1. Gestion des coûts : coût matière, calcul de ratio, de prix de revient, marge brute, carte.

2. Gestion des stocks : stockage, inventaire, rotation, fournisseurs

3. Ecart de gestion des coûts matière : calcul des écarts, mesures correctives, rôle des fiches techniques.

TAUX DE RÉUSSITE

Nouvelle formation

PUBLICS

- Individuel

DURÉE

De 14 h, dont 0 h en entreprise

DATES

Date de début : 13 mai 2024

Date de fin : 20 décembre 2024

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis
Avoir une maîtrise des bases de la langue française et des mathématiques.

NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

VALIDATION

- Attestation de fin de formation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Quizz en cours de formation / Test final

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Gestion de restaurant, brasserie, snacks...

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Expertise et pédagogie des formateurs

Etudes de cas / Théorie / Outils

COÛT

290 euros

FINANCEMENT

- Auto-financement

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Jean-Daniel YADAN CFP
jean-daniel.yadan@ac-versailles.Fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Bikoro Agnès
contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.