



**Nom de la formation :**

**FORMATION ACHATS**

**DESTINATAIRE DE LA FORMATION :** Gérant, directeur, franchisé, chef, chef de bar, manager

**OBJECTIFS OPERATIONNELS :**

- Savoir calculer un cout de matière première et un cout de revient
- Savoir mettre en place les stratégies pour rapprocher les achats réels du théorique

**DUREE :** 14h

**LIEU DE LA FORMATION :**

THE FOOD CAMP, 49 Avenue de Clichy, 75017 PARIS

Métro La Fourche

**PRE REQUIS :** Avoir une connaissance globale du fonctionnement des commandes en restauration et des grandes familles de produits

**PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION :**

**PARTIE 1 :** Le FOOD COST THEORIQUE et sa définition :

- Qu'est-ce qu'un food cost ?
- Comment le calculer ?
- La fiche technique
- Les pertes incrémentales
- La mercuriale fournisseur
- La définition du cycle de commande
- Le stock théorique
- La sécurité du stock

**PARTIE 2 :** Le FOOD COST REEL et les moyens pour agir dessus :

- La gestion des stocks
- La gestion des commandes
- L'inventaire
- La facturation fournisseur
- Le suivi au quotidien des budgets
- Les écarts de rendement
- La politique de perte
- La politique de repas

*Support : PowerPoint, Edapp, et fiches pratiques*

### **MOYENS PEDAGOGIQUES :**

La formation assurée par deux professionnels de la restauration : Adrien GAHINET et Sophie Lévêque, plus qu'une formation théorique, les deux formateurs sont sur le restaurant du client et la moitié de la formation est sur la pratique. De nombreux outils (check-list, documents vierges d'auto contrôles, plan de nettoyage hebdomadaire...) seront fournis au stagiaire tout au long du stage, lui permettant de se constituer un excellent outil de référence.

### **EVALUATION :**

Evaluation tout le long de la formation par des exercices, des mises en situations techniques

Procédure d'évaluation proposée en fin de session, avec cas pratique de suivi de commandes mensuelles et QCM

**PRIX :** 400€ HT / personne (3 personnes minimum)

### **DELAIS D'ACCES :**

A partir de la prise de contact, vous pouvez obtenir une date de formation en une semaine. En moyenne nos dates de formation sont programmées six semaines à l'avance.

**MODALITES PRATIQUES :** La formation peut se faire sur un format inter ou intra.

### **ACCESSIBILITÉ AU PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP :**

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous mettons en œuvre les moyens nécessaires pour nous adapter en fonction de la situation. Veuillez contacter le référent handicap, Adrien Gahinet, pour en savoir plus.

### **CONTACT :**

- Par mail : [adrien@sophadrien.fr](mailto:adrien@sophadrien.fr) et [contact@sophadrien.fr](mailto:contact@sophadrien.fr)
- Par téléphone : 06 17 78 22 93 et 06 87 36 63 59

*Actualisé le 31/08/2022*