Reso Formation
vos besoins, nos solutions.

Fiche FORMATION

FF52-25

Techniques métier

GESTION DES STOCKS ET DES RATIOS EN RESTAURATION

Public concerné : Managers, dirigeants, chefs de cuisine, responsables de production
Prérequis : Avoir des connaissances de base en gestion

Mise en œuvre : Formation en présentiel
Durée : 14H (2 jours de 7H)

Tarif : 490 Euros HT. Par stagiaire
415 Euros HT. Tarif adhérent Par stagiaire
2075 Euros HT. Intra

Formacode : 31663

Nombre de stagiaires : 5 pers. minimum, 10 pers. Maximum

Personnes en situation de handicap : Adaptations possibles de conditions d'accueil et d'animation selon besoin(s) spécifique(s), merci de nous contacter

Dates, ville, accès : Sur demande via www.reso-formation.fr

Inscription : Merci de nous faire part de votre demande via la fiche formation concernée (formulaire d'inscription à compléter) sur www.reso-formation.fr RESO formation s'engage à vous répondre dans les 72 heures suivant votre demande et à débuter la prestation dans les 1 à 2 mois à compter de l'acceptation de la prise en charge du dossier.

Mise À jour : Septembre 2026

Gestion des stocks et des ratios en restauration

OBJECTIF(S) DE FORMATION

Permettre aux participants de maîtriser les outils et méthodes de gestion des stocks et des ratios en restauration afin de piloter efficacement les coûts, d'optimiser les approvisionnements et d'améliorer durablement la rentabilité de leur établissement.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Interpréter les principaux indicateurs de gestion d'un établissement (ratios, marges, coûts).
- Élaborer des fiches techniques permettant de maîtriser les coûts matières.
- Contrôler les achats et les approvisionnements en fonction des besoins réels de l'établissement.
- Mettre en place un système de suivi et de pilotage de la performance économique.

PROGRAMME DE FORMATION

1 –Les outils de gestion au quotidien

Présentation des outils de gestion : logiciels, caisses, tableaux de suivi
Mettre en place un tableau comparatif des fournisseurs.
Suivi des indicateurs clés de performance

2 – Gestion des coûts et Full Cost

Comprendre la notion de Full Cost
Food cost
Beverage cost
Labor cost

3 – Les fiches techniques

Comprendre les objectifs d'un inventaire (contrôle, suivi, rentabilité).
Organiser et réaliser un inventaire valorisé.
Mettre en œuvre une gestion efficace des stocks

4 – La marge brute

Définition et calcul
Analyse des marges par produit ou catégorie
Ajustement des prix de vente

5 – La masse salariale

Composition de la masse salariale
Ratio masse salariale / chiffre d'affaires
Optimisation des coûts de personnel

6 – Principe de rentabilité d'un établissement

Seuil de rentabilité
Structure des coûts
Lecture des indicateurs financiers

7 – Contrôle des achats et approvisionnements

Méthodologie de contrôle des achats
Sélection et suivi des fournisseurs
Mise en place d'une mercuriale

8 – Gestion des stocks et inventaires

Organisation des stocks
Méthodes d'inventaire
Analyse des écarts

9 – Analyse des ventes

Lecture des rapports de ventes
Analyse de la performance des produits
Ajustement de l'offre

FORMATEURS

Formateurs spécialisés en gestion de restauration

VALIDATION DES COMPÉTENCES

Il sera demandé à chaque stagiaire, avant et à l'issue de la formation, de répondre à une dizaine de questions, minimum, à une vingtaine de questions, au maximum, qui permettront de vérifier si les principes essentiels découlant de la formation ont bien été acquis par chacun d'entre eux.
D'autre part, un questionnaire d'appréciation sera remis également aux participants.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

La formation présentielle/distancielle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis aux stagiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.