



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 (distanciel possible)

Durée : 14H (2 jours de 7H)

Tarif : 490 Euros HT.

415 Euros HT. Tarif adhérent

1660 Euros HT. Intra

Formacode : 31663

Nombre de stagiaires : 4 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 débiter la prestation dans les 1 à 2 mois à compter de l'acceptation de la prise en charge du dossier.

Mise À jour : Septembre 2025



Gestion des stocks et des ratios en restauration

OBJECTIF(S) DE FORMATION

La gestion efficace d'un restaurant est cruciale pour assurer sa pérennité et sa rentabilité. Cette formation vise à armer les chefs de cuisine des compétences nécessaires pour prendre des décisions éclairées dans la gestion quotidienne d'un restaurant. En combinant des pratiques d'approvisionnement rigoureuses, une gestion proactive des ratios financiers, une attention particulière à la marge brute, et une documentation précise, les chefs de cuisine seront mieux équipés pour contribuer à la réussite financière à long terme de leur établissement.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ❖ Élaborer une stratégie d'approvisionnement efficace en comparant les fournisseurs selon des critères économiques et qualitatifs.
- ❖ Construire une mercuriale structurée pour suivre l'évolution des prix et analyser les écarts d'achat.
- ❖ Mettre en œuvre une gestion rigoureuse des stocks à travers la réalisation d'un inventaire valorisé et l'analyse des écarts.
- ❖ Concevoir une fiche technique complète permettant de déterminer le coût matière d'un plat.
- ❖ Calculer et interpréter le ratio de rentabilité et la marge brute pour évaluer la performance économique d'un plat ou d'un menu.

PROGRAMME DE FORMATION

1 – Gestion des Approvisionnements

Identifier les besoins en matières premières selon l'activité du restaurant.

Mettre en place un tableau comparatif des fournisseurs.

Savoir acheter efficacement :

- Sélection des fournisseurs,
- Négociation des prix et des conditions,
- Contrôle qualité des produits reçus.

Travaux pratiques :

- Calcul de TVA,
- Exercices de conversion d'unité de mesure

2 – Mercuriale

Collecter et structurer les données d'achat.

Élaborer une mercuriale claire et lisible.

Suivre l'évolution des prix.

Contrôler les écarts de coûts entre les prévisions et les achats réels.

Travaux pratiques :

Vérification de prix à partir de factures réelles
Mise à jour d'une mercuriale

3 – Inventaire, gestion des stocks

Comprendre les objectifs d'un inventaire (contrôle, suivi, rentabilité).
Organiser et réaliser un inventaire valorisé.

Mettre en œuvre une gestion efficace des stocks :

Techniques de stockage,
Rotation des produits (FIFO/LIFO),
Suivi des DLC/DDM

Travaux pratiques :

Mise à jour d'un inventaire à partir de factures
Analyse des écarts entre stock théorique et stock réel

4 – Fiches techniques

Définir l'utilité d'une fiche technique en gestion.
Élaborer une fiche technique complète (ingrédients, quantités, pertes, prix).
Distinguer entre prix brut, prix net et coût portion.

Travaux pratiques :

Création d'une fiche technique à partir d'un plat du menu
Calcul du coût matière et du prix portion

4 – Calcul du Ratio et Marge Brute

Définir les indicateurs de performance : ratio coût matière, marge brute.
Apprendre les formules de calcul et les interpréter.
Identifier les leviers pour améliorer la rentabilité (achat, vente, portion, pertes...).

Travaux pratiques :

Calcul du ratio coût matière sur un cas réel
Simulation d'optimisation de marge (modification de recette ou de tarif)

VALIDATION DES COMPÉTENCES

Il sera demandé à chaque stagiaire, 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 en présentiel /distanciel 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.