



## Public

Chefs de cuisine  
Personnel amené à gérer des  
produits alimentaires  
Gérants d'établissement



## Pré-requis

Aucun



## Durée

3 jours – 24 heures  
Horaires : 08h30 – 12h30  
14h00 – 18h00



## Organisation

Diagnostic / positionnement  
avant la formation.

Pédagogie en face à face :  
alternance entre les  
connaissances "terrain" et les  
apports théoriques.

Écoute active des besoins,  
réponse aux attentes tout en  
respectant les objectifs  
pédagogiques fixés.

Échange avec le groupe afin de  
faire ressortir les notions-clés  
de la formation.

Mise en pratique à travers des  
exercices issus du vécu  
professionnel des participants.

Remise d'un support de cours  
numérique et/ou écrit.

Remise d'une attestation de  
formation.



## Évaluation

Évaluation sommative à travers  
un cas pratique à chaque fin de  
module.

# GESTION DES STOCKS RESTAURATION

## OBJECTIFS

- Gérer au mieux les intérêts de son établissement en optimisant ses achats
- Déterminer les quantités nécessaires afin de rationaliser ses achats
- Gérer les prévisions, les commandes et le stockage
- Assurer un suivi dans le cadre de la gestion des matières premières

## PROGRAMME

- **Les principes de la gestion d'un restaurant**
- **Le cheminement des matières premières**
- Le cahier des charges entreprise/fournisseurs
- La gestion des stocks
- **Rôle et importance des prévisions**
- Etude du plan alimentaire
- Détermination des quantités et ses paramètres
- Les commandes et l'incidence du budget prévisionnel
- Le choix des produits
- Les documents de suivi des prévisions
- **Les commandes et les sorties**
- Appréhender la prévision des quantités (grammage/personne)
- Programmer ses commandes
- Conversions
- Popularité des mets
- **Les réceptions des marchandises**
- Contrôle
- Stockage
- Rotation
- Inventaire
- **La durée de vie d'un produit**
- **Les outils de gestion**
- Le food-cost