

Public :

Gestionnaire, chef de cuisine, responsable de site, gérant d'établissement.

Personnel amené à gérer des produits alimentaires

Toute personne manipulant des denrées alimentaires.

Pré-requis :

Aucun.

Durée : 1 jour : 7h

Horaires : A définir

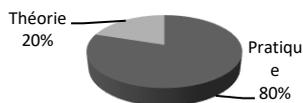
Date : A définir

Lieu : Dans votre structure

Tarif : A définir

Nombre de salariés par

session : 1 à 10 pers



Références réglementaires :

Règlement n°178/2002

Règlement (CE) n°852/853/2004

Règlement n°854/2004 et

882/2004 du 29/04/2004

L'arrêté du 8/06/06

Modalités pédagogiques :

Méthode participative et interactive

Procédure d'évaluation :

Evaluation de fin de stage (mise en situation).

Attestation de fin de formation.

Contacts :

Christophe ROGER

06.31.64.99.32

Gestion des stocks en restauration

Objectifs et compétence visés :

- Maîtriser la gestion des stocks et comprendre la nécessité et l'incidence du stock.
- Appliquer la rotation des produits alimentaires en fonction de vos convives et maîtriser le coût du stock.
- Appliquer les règles d'hygiène à la réception des marchandises.

Programme :

I. Le principe de la gestion des achats dans votre structure

- La notion d'achat de matière premières
- La prévision et la rotation des stocks
- La gestion des stocks
- Le Food Cost

II. Le cheminement des matières premières

- Le cahier des charges entreprises/fournisseurs
- La gestion des stocks

III. La gestion des commandes en restauration

- Étude de votre plan alimentaire
- Les commandes et l'incidence sur le budget prévisionnel
- Le choix des produits utilisés

IV. Les commandes et les sorties

- Appréhender la prévision et les sorties en fonction de : du GERMEN, de la saisonnalité, des réservations et de la volumétrie par plat
- La programmation des commandes en fonction des fournisseurs

V. La réception de marchandises

- Le contrôle réception marchandise et sa procédure
- La gestion de la durée de vie des produits alimentaires
- Maîtriser le stockage et la rotation
- La réalisation d'un inventaire