



la gestion d'une cuisine le rôle du chef de cuisine

Gérer sans s'investir dans des pertes de temps qui emmènent les responsables de cuisine loin de leur production et de leurs activités journalières.

Si longtemps la gestion d'une cuisine a été le parent pauvre des qualités reconnues des chefs, aujourd'hui avec la créativité et le management elle représente le savoir de base de tout chef moderne.

La garantie des marges et sa pérennité sont les axes de travail d'un chef actuel en terme de gestion. La concurrence se faisant plus rude que jamais, le besoin des employeurs à pouvoir se reposer sur des personnes en charge « crédibles » sur ces qualités intrinsèques, est très fort.

Cette formation sera un atout de plus pour les stagiaires pour leur vie professionnelle actuelle et future.

OBJECTIFS

A l'issue de la formation les stagiaires posséderont les outils pour gérer efficacement une cuisine :

- Savoir acheter rigoureusement (en fonction des besoins, de la capacité...)
- Connaître les outils pour suivre ses coûts (fiches techniques, mercuriale...)

PROGRAMME

Exercices de remises à niveau en calculs de base

Additions, pourcentages, équivalences grammages et volumes
Réalisation d'exercices de conversions et de calculs de base pour évaluer les stagiaires
Solutions simples apportées en groupes aux problèmes rencontrés

Le chef de cuisine un acheteur qui nous veut du bien...

La déontologie des responsables des achats, ce qu'elle devrait être.
Les relations avec les fournisseurs : résister à la pression

Les besoins, la capacité d'achat et de stockage de la structure

Evaluer les besoins en respectant les durées de vie,
Mesurer la capacité d'achat et de stockage de votre entreprise

L'achat : suivi et gestion des stocks

L'acte d'achat, ses engagements et sa formalisation
Comment suivre le volume de vos achats
Comment gérer efficacement vos stocks

Les outils de mesure de vos actions

Mise en exergue de tous les outils à disposition du chef de cuisine pour gérer sa cuisine
Travaux pratiques

Le food-cost, les moyens de dérapage

Quelles sont les causes les plus fréquentes de dérapage dans ce type de gestion ?

Comment arriver à se passer de tout ce que vous venez d'apprendre ?

Mettre au point une méthode simple pour arriver, avec ce que vous avez appris, à maîtriser votre food cost dans un minimum de temps.



PUBLIC

Chefs de cuisine
sous-chefs de cuisine
magasiniers acheteurs

PEDAGOGIE

Aux séquences théoriques
s'adjoignent des exercices
pratiques dont les corrections
sont effectuées
au fil des séances.

Etude de cas et résolution de
situations obstacles.

Apporter une calculatrice

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : commissaire aux comptes, sophrologue, médecin, chanteur d'opéra, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, policier, etc...

