

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

# GESTION DES COÛTS MATIÈRE EN RESTAURATION

GRETA des Yvelines (78)

Yvelines - En intra

### OBJECTIFS

Pérenniser son établissement en agissant sur un des trois fondamentaux : le coût matière.

### CONTENU

1. Gestion des coûts : coût matière, calcul de ratio, de prix de revient, marge brute, carte.
2. Gestion des stocks : stockage, inventaire, rotation, fournisseurs
3. Ecart de gestion des coûts matière : calcul des écarts, mesures correctives, rôle des fiches techniques.

### TAUX DE RÉUSSITE

Nouvelle formation

### PUBLICS

- Individuel

### DURÉE

De 14 h, dont 0 h en entreprise

### DATES

Date de début : 13 mai 2024

Date de fin : 20 décembre 2024

### PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis

Avoir une maîtrise des bases de la langue française et des mathématiques.

### NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

### VALIDATION

- Attestation de fin de formation

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

Gestion de restaurant, brasserie, snacks...

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Expertise et pédagogie des formateurs

Etudes de cas / Théorie / Outils

## COÛT

290 euros

## FINANCEMENT

- Auto-financement

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Isabelle THOMAS CFP

isabelle.thomas3@ac-versailles.fr

Jean-Daniel YADAN CFP

jean-daniel.yadan@ac-versailles.fr

## RÉFÉRENT HANDICAP

Bikoro Agnès

contact@greta-yvelines.fr

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

