



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

## Les Bonnes pratiques professionnelles

### ACHATS & GASPILLAGE ALIMENTAIRE

#### TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

#### SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration

#### PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier | Econome  
Chef gérant

#### PRE-REQUIS

Aucun

#### DUREE

2 Jours | 14 heures

#### TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants  
(Hors frais du formateur)

#### LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

#### DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022  
Contact : [formation@solurest.com](mailto:formation@solurest.com)

#### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Mettre en place une stratégie d'achats.
- Comprendre les enjeux de la gestion des achats et des stocks.
- Evaluer et contrôler les coûts liés aux commandes et au stockage.
- Maîtriser et contrôler son coût matière première au quotidien.
- Utiliser les fiches techniques.
- Connaître les spécifications produits (achats, critères de qualité, livraison...).



#### SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo-projection.
- Une pédagogie active et participative.
- Une approche terrain avec mise en situation réelle.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

#### MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

#### INTERVENANT (S)

Formateur expérimenté dans les achats | Contrôleur de gestion.



## Les Bonnes pratiques professionnelles

### ACHATS & GASPILLAGE ALIMENTAIRE

#### TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

#### SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration

#### PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier | Econome  
Chef gérant

#### PRE-REQUIS

Aucun

#### DUREE

2 Jours | 14 heures

#### TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants  
(Hors frais du formateur)

#### LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

#### DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022  
Contact : formation@solurest.com

#### PROGRAMME

- Mise en place et Gestion de son marché alimentaire.
- Savoir négocier et Gérer sa relation fournisseurs.
- Déterminer les besoins en matières premières.
- Explication sur la notion d'achat de matières premières alimentaires.
- La prévision et la rotation des stocks.
- Comprendre et maîtriser les enjeux de la gestion.
- Qu'est-ce que le food cost ? Comment appréhender cette donnée.
- Mise au point des commandes et incidence sur le budget prévisionnel.
- Programmer ses commandes et maîtriser les délais fournisseurs.
- Savoir rédiger un plan de menus pour maîtriser les coûts.
- Déterminer les besoins en matières premières.
- Organiser la production des repas.
- Calculer les coûts prévisionnels d'un plat ou d'un menu.
- Déterminer la popularité des mets sur la carte.
- Assurer un contrôle des commandes et des marchandises reçues.
- Maîtriser la notion de rotation des stocks.
- Savoir réaliser et organiser un inventaire efficace des denrées.
- Les Règles HACCP.
- La lutte contre le gaspillage.

#### MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses.
- Mise en situation concrète sur site - Mise en application pratique par les participants.
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Attestation de formation.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



## Les Bonnes pratiques professionnelles

### ACHATS & GASPILLAGE ALIMENTAIRE

#### **TYPE D'ACTION**

Action de développement des compétences

#### **SECTEUR D'ACTIVITE**

Restauration

#### **PROFIL(S) DES STAGIAIRES**

Cuisinier | Econome  
Chef gérant

#### **PRE-REQUIS**

Aucun

#### **DUREE**

2 Jours | 14 heures

#### **TARIF**

550€ par jour | 8 à 10 participants  
(Hors frais du formateur)

#### **LIEU**

En INTRA : au sein de votre établissement

#### **DATE(S) ET DELAI D'ACCES**

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

#### ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Mise à jour : le 02 janvier 2022  
Contact : [formation@solurest.com](mailto:formation@solurest.com)

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes