

Thème de la formation :

Comment préserver et augmenter vos marges en cuisine en 2 jours SEULEMENT !

Objectifs généraux : Gérer des matières premières, rationaliser des processus, optimiser des prix et des portions.

Date : selon le planning

Type : en présentiel

au 8 impasse de la Marguerite 85300 Challans (accès par 4 voies, à 30 mn de Nantes ou par train en gare de Challans)

Horaires : 8h30 - 12h00 et 13h00 - 17h30

Formateur : Jean-Michel Lépineau, toujours présent même à distance. De formation économiste de la gestion d'entreprise, diplômé de l'université de Nantes. Dirigeant créateur et repreneur depuis 30 ans, avec une expérience de la technique et de la pédagogie.

Public : Restaurateurs, chefs de cuisine

Prérequis : Connaissances générales du monde du bâtiment

Tarif : 350 € HT/ jour (700 € HT)

Outils pédagogiques : Livret de cours, Supports numériques, Exercices pratiques

Cette formation permettra aux restaurateurs d'acquérir des outils concrets pour mieux gérer les coûts en cuisine et optimiser la marge de manière durable. Grâce à une meilleure maîtrise des achats, des portions, des prix, et une réduction des pertes, les participants pourront augmenter leur rentabilité sans compromettre la qualité du service.

Bonus : Modèles de fiches techniques et outils de gestion des stocks et suivi des pertes

Suivi : Feuille d'émargement

Évaluation : test de validation des acquis (QCM) et fiche d'évaluation en fin de session

Nos recommandations en cas de formation à distance

Assurez-vous d'être disponible. Idéalement, notez l'heure et la date dans votre agenda dès maintenant. Durant la diffusion, placez-vous dans un lieu calme et confortable qui vous permettra de suivre sans être dérangé. Favorisez une connexion internet par câble et non par wifi pour éviter des coupures Prévoyez de quoi noter... Toutes les idées qui vous viendront à l'esprit ! Bien qu'il soit possible de regarder cette vidéo depuis votre téléphone portable ou depuis votre tablette, je vous recommande toutefois de la regarder depuis un ordinateur pour une meilleure expérience.

Munissez-vous d'une bouteille d'eau durant la session et buvez régulièrement.

Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous contacter afin d'étudier le moyen d'adapter la formation