

## ***Programme de Formation : Préserver les marges en cuisine***

### **Module 1 : Introduction à la gestion des marges en cuisine**

- Comprendre la marge en restauration
- Pourquoi est-il important de surveiller et d'optimiser la marge ?
- Les principales causes de baisse de la marge en cuisine

### **Module 2 : Calcul et analyse des coûts alimentaires (food cost)**

- Qu'est-ce que le coût des matières premières (food cost) ?
- Calcul du food cost idéal vs réel
- Analyse des écarts entre le food cost idéal et réel
- Atelier pratique : Calcul du food cost

### **Module 3 : Optimisation des achats et gestion des fournisseurs**

- Optimiser les achats pour réduire les coûts
- Gestion des stocks
- Automatisation des commandes
- Atelier pratique : Élaboration d'un plan d'achat optimisé

### **Module 4 : Réduction des pertes et du gaspillage**

- Stratégies pour réduire le gaspillage en cuisine
- Organisation de la cuisine pour limiter les pertes
- Atelier pratique : Analyse des sources de gaspillage en cuisine

### **Module 5 : Rationalisation de la carte et maîtrise des portions**

- Créer une carte rentable
- Optimisation des portions
- Analyser la demande pour ajuster la carte
- Atelier pratique : Refonte d'une carte de restaurant

### **Module 6 : Fixation des prix et stratégie tarifaire**

- Méthodes de fixation des prix en restauration
- Stratégies de pricing pour maximiser les profits
- Impact du prix sur la perception client
- Atelier pratique : Définition des prix de vente

### **Module 7 : Contrôle des performances et ajustements continus**

- Suivi des indicateurs de performance clés (KPI)
- Établir des processus d'amélioration continue
- Techniques pour impliquer toute l'équipe dans la gestion des marges

### **Conclusion et évaluation finale**

- Synthèse des apprentissages & Réponse aux questions des participants
- Test ou évaluation des acquis via un QCM ou une étude de cas finale.