7. Gestion des matières premières en restauration

[rev_slider_vc alias= »diapo-2″]

- Gérer au mieux les intérêts de son établissement en optimisant ses achats
- Déterminer les quantités nécessaires afin de rationnaliser ses achats Gérer les prévisions, les commandes et le stockage
- Assurer un suivi dans le cadre de la gestion des matières premières

Les principes de la gestion des achats dans un restaurant

- La notion d’achat de matières premières La prévision et la rotation des stocks
- La gestion des stocks
- Le food cost

Le cheminement des matières premières

- Le cahier des charges entreprise/fournisseurs
- La gestion des stocks

La gestion des commandes en restauration

- Etude du plan alimentaire
- Les commandes et l’incidence sur le budget prévisionnel
- Le choix des produits
- Les commandes et l’incidence sur le budget prévisionnel
- Le choix des produits

Les documents de suivi des prévisions

- Les commandes et les sorties
- Appréhender la prévision des quantités

– En fonction de la volumétrie par « plat »

– En fonction du grammage / personne

– En fonction de la saisonnalité

– En fonction des réservations

Programmer ses commandes et maîtriser les délais fournisseurs
Conversions quantité / commande
Popularité des mets

- La réception de marchandises
- Assurer un contrôle des commandes
- Adopter un stockage efficace
- Maîtriser la rotation des stocks Savoir réaliser un inventaire
- La durée de vie d’un produit