

# 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 rationaliser 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