

## Durée

14 heures (2 jours) – Présentiel ou Distanciel

## Public cible

Chefs de cuisine, responsables de restauration, seconds, gérants, assistants de gestion ou tout collaborateur impliqué dans le suivi des coûts matière et des ratios en restauration.

## Prérequis

Être en activité dans un établissement de restauration ou d'hôtellerie-restauration. Avoir des notions de base en gestion et approvisionnement.

## Modalités d'évaluation

- Avant : recueil des besoins, questionnaire auto-positionnement & quiz d'évaluation des connaissances
- Pendant : évaluations formatives, mises en pratique, quiz interactifs
- Après : questionnaire auto-positionnement & quiz d'évaluation des connaissances & questionnaire satisfaction

# Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses coûts et ratios

14h



## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de:

- Comprendre la logique économique de la gestion des stocks et des ratios.
- Identifier les différents coûts (matière, production, personnel, pertes).
- Mettre en place un suivi efficace des entrées, sorties et pertes matières.
- Construire des fiches techniques standardisées (recettes, grammages, prix unitaires).
- Calculer les coûts de revient et le taux de marge.
- Mettre à jour les fiches techniques en fonction des variations tarifaires et saisonnières.
- Analyser ses ratios et mettre en œuvre des actions correctives. Utiliser les fiches techniques comme outil de pilotage économique et de communication d'équipe.



## Méthodes pédagogiques

**Inductive** : partir de cas réels d'établissements pour comprendre les leviers de rentabilité.

**Active** : construction de fiches techniques, calculs en direct, ateliers de diagnostic.

**Expositif** : apports structurés sur les ratios et les méthodes de calcul.

**Coopératif** : échanges d'expériences, comparaisons entre pratiques.

**Réflexif** : auto-positionnement, plan d'action individuel.

## Moyens pédagogiques

- Formation en présentiel favorisant l'expérimentation et l'autonomie. Salle équipée (vidéoprojecteur, paperboard, tables de travail).
- Outils : Excel, calculatrice, fiches techniques modèles, documents de gestion type.
- Études de cas réels d'établissements HCR. Exercices pratiques sur fiches papier ou fichiers numériques fournis.



Présentiel



Distanciel



## Outils et supports pédagogiques

- Support de formation complet (PPT + livret de formation).
- Fiches outils « Modèle de fiche technique », « Grille de calcul des coûts de revient », « Tableau de bord de ratios », « Checklist gestion des stocks ».
- Cas pratiques réels d'hôtels et de restaurants. Exercices Excel de calcul et d'analyse.

## Documentation remise aux stagiaires

- Livret participant
- Modèles de fiches techniques, grilles de ratios et tableaux de bord.
- Fiches pratiques « Les 10 réflexes pour maîtriser ses coûts ».
- Plan d'action individuel à compléter.
- Certificat de réalisation

# Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses coûts et ratios



## Programme et contenu

### SÉQUENCE 0 (15 MINUTES) – INTRODUCTION

- **Objectifs** : Présenter les objectifs et créer la dynamique de groupe.
- **Modalités** : Icebreaker « Mon plus grand défi coût matière ».

*Message clé : « Une fiche technique est un outil de pilotage, pas un document administratif. »*



### SÉQUENCE 1 (2H) – COMPRENDRE LA GESTION DES STOCKS ET DES RATIOS

**Objectifs** : Comprendre le lien entre stocks, coûts et rentabilité. Identifier les ratios clés (coût matière, ratio boisson, rendement).

**Modalités** : Apports illustrés, étude de cas réels d'un restaurant.

*Message clé : « La gestion des stocks est la première étape de la rentabilité. »*



### SÉQUENCE 2 (1H45) – IDENTIFIER ET CATÉGORISER LES COÛTS

**Objectifs** : Distinguer les coûts directs et indirects. Évaluer l'impact du gaspillage et des pertes.

**Modalités** Cas pratique : simulation d'écarts de stock et calcul des pertes.

*Message clé : « Chaque gramme compte dans la performance économique. »*



## Outils et supports pédagogiques

- Support de formation complet (PPT + livret de formation).
- Fiches outils « Modèle de fiche technique », « Grille de calcul des coûts de revient », « Tableau de bord de ratios », « Checklist gestion des stocks ».
- Cas pratiques réels d'hôtels et de restaurants. Exercices Excel de calcul et d'analyse.

## Documentation remise aux stagiaires

- Livret participant
- Modèles de fiches techniques, grilles de ratios et tableaux de bord.
- Fiches pratiques « Les 10 réflexes pour maîtriser ses coûts ».
- Plan d'action individuel à compléter.
- Certificat de réalisation

# Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses coûts et ratios



## Programme et contenu

### SÉQUENCE 3 (3H) – CONSTRUIRE UNE FICHE TECHNIQUE STANDARDISÉE

- **Objectifs** : Savoir renseigner chaque composant d'une fiche technique (ingrédients, quantités, prix unitaires). Calculer le coût matière et la marge brute. Uniformiser la présentation et la mise à jour.
- **Modalités** : Apport méthodologique, démonstration guidée, puis atelier pratique : création d'une fiche technique complète sur Excel ou format papier.

*Message clé : « La rigueur sur la fiche technique garantit la maîtrise du résultat. »*



### SÉQUENCE 4 (2H15) – CALCULER SES RATIOS ET SES MARGES

**Objectifs** : Lire et interpréter les ratios financiers. Identifier les écarts et leviers d'action.

**Modalités** : Cas pratiques : analyse de ratios issus de fiches techniques d'un établissement.

*Message clé : « Comprendre ses chiffres, c'est reprendre le contrôle. »*



### SÉQUENCE 5 (2H) – METTRE À JOUR ET FIABILISER SES FICHES TECHNIQUES

**Objectifs** : Mettre en place un système de suivi et de mise à jour efficace. Impliquer l'équipe cuisine ou salle dans la fiabilisation.

**Modalités** : Apports illustrés + exercice collectif de mise à jour simulée.

*Message clé : « Une fiche technique non actualisée coûte cher. »*



## Outils et supports pédagogiques

- Support de formation complet (PPT + livret de formation).
- Fiches outils « Modèle de fiche technique », « Grille de calcul des coûts de revient », « Tableau de bord de ratios », « Checklist gestion des stocks ».
- Cas pratiques réels d'hôtels et de restaurants. Exercices Excel de calcul et d'analyse.

## Documentation remise aux stagiaires

- Livret participant
- Modèles de fiches techniques, grilles de ratios et tableaux de bord.
- Fiches pratiques « Les 10 réflexes pour maîtriser ses coûts ».
- Plan d'action individuel à compléter.
- Certificat de réalisation

# Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses coûts et ratios



## Programme et contenu

### SÉQUENCE 6 (2H) – ANALYSER ET PILOTER SA RENTABILITÉ

- **Objectifs** : Construire un tableau de bord de suivi mensuel. Identifier les plats les plus rentables et les moins performants. Décider des actions correctives (ajustement prix, portions, carte).
- **Modalités** : Atelier collectif : diagnostic d'un menu + proposition d'ajustements chiffrés.

*Message clé : « Les fiches techniques sont des leviers de pilotage, pas une contrainte. »*



### SÉQUENCE 7 (45 MINUTES) – CONCLUSION ET PLAN D'ACTION INDIVIDUEL

**Objectifs** : Formaliser les actions à mettre en œuvre à court terme. Évaluer les acquis et renforcer l'engagement des participants.

**Modalités** : Quiz final, auto-évaluation, rédaction du plan d'action.

*Message clé : « Maîtriser ses ratios, c'est libérer sa créativité. »*

