

Concevoir un plat du jour à moins de 3 €

OBJECTIFS

- ✓ Identifier les différents coûts liés à la composition d'un plat
- ✓ Adapter, interpréter, lire une mercuriale de production
- ✓ Programmer ses plats du jour
- ✓ Initialiser le fonctionnement des besoins (coût marché)
- ✓ Réaliser des plats du jour à couts maîtrisés

CONTENUS

■ Principes de couts de gestion et couts de revient :

- Approche des couts matière, gérer les achats (saisonnalité des produits), types de produits (brut ou non)
- Approche des frais de structure d'achat : les circuits d'approvisionnement (court, long)

■ Identifier et optimiser le temps de préparation :

- Identifier les temps de préparation en fonction du matériel et des produits choisis

■ Programmer ses plats du jour :

- Etablir à l'avance sa liste de plats du jour
- Achats anticipés ou achats spontanés (promotions)

■ Mise en œuvre pratique :

- Réaliser des préparations de bases
- Optimiser tous les produits nobles ou non et les produits méconnus
- Valoriser les produits à faible coût matière

■ Dégustation et analyse critique de la production

MODALITES PEDAGOGIQUES

Alternance de présentations réalisées en présentiel, d'exercices pratiques et de mises en situation.

Analyse critique

Méthode H.A.C.C.P.

ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI

Cette formation est animée en présentiel. Le formateur communique à l'issue de la formation une adresse mail permettant d'accéder à un support technique en lien avec le cours

MODALITE D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation réalisée à partir de mises en situations concrètes.

Délivrance d'un Certificat de Compétences émis par Sb Formation.

PUBLIC

Professionnels de la restauration, cuisiniers, employés de cuisine en collectivité

PRE-REQUIS

Maitrise des bases de la cuisine

Expérience dans l'utilisation des différents matériels de restauration

Connaissance des conditions d'achats en matières premières

MODALITES DE FINANCEMENT

Plusieurs modalités de financement possibles selon votre situation : autofinancement, OPCO...

DUREE

14 heures - 2 jours

Ces jours de formation peuvent être consécutifs ou non en fonction de vos besoins.

DELAIS D'ACCES

Formation à la carte. La date de démarrage est négociée au moment de la signature du devis.

TARIF

Nous consulter : tarif différent selon les modalités de participation choisies : inter, intra, cours particulier... Vous pouvez vous référer au devis fourni avec ce plan de formation

INTERVENANTS

Formateur en hôtellerie – restauration spécialisé en gestion

VALIDATION

Des exercices de mise en situation vous permettront d'identifier les compétences acquises. Certificat de compétences délivré par Sb Formation

DATE ET LIEU

Lycée Hôtelier Saint Bénigne

99 rue de Talant 21000 DIJON

Cette formation nécessite un plateau technique et ne peut être délocalisée.

ACCESSIBILITE

Toutes les formations Sb sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Contactez le référent handicap de Sb.

CONTACT

Laetitia PAUGET

Relation entreprise Sb Formation

03.80.70.12.06

Mail : laetitia.pauget@groupe-sb.org

EJ 02.2023

Procédure d'accès à la formation :

Cette formation est accessible après signature d'une convention de formation et après acceptation des conditions générales de vente de Sb Formation.

Les étapes d'inscription sont les suivantes :

1. Identification lors d'un contact des besoins de formations spécifiques du demandeur.
2. Envoi par Sb Formation du programme de formation et d'un devis.
3. Retour du devis signé et acceptation des modalités de déroulement de l'action.
4. Réception par le demandeur de la convocation à la formation.
5. Démarrage de la formation.

Votre contact durant la formation : Laetitia PAUGET

Public en situation en handicap :

Sb Formation vous propose de contacter son référent handicap qui vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.

Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences :

Sb Formation réalise également des actions permettant de valider un/des blocs de compétences ciblés par cette formation dans le cadre d'un dispositif qualifiant de longue durée permettant la délivrance d'un diplôme ou d'un certificat.

Equivalences : Cette formation ne donne pas lieu à une équivalence.

Passerelles : Cette formation est une composante du cursus hôtellerie – restauration proposé par Sb Formation.

Suites de parcours :

Cette formation peut être complétée par d'autres modules permettant l'acquisition et le perfectionnement de compétences complémentaires.

L'ensemble de notre offre de formation est publiée sur le site internet Sb Formation à l'adresse www.sb-formation.fr

Débouchés :

Les compétences mises en œuvre dans le cadre de cette action de formation visent à la professionnalisation des participants, permettant de développer de nouvelles compétences mobilisables dans votre activité professionnelle actuelle ou à venir.

Valeur ajoutée de Sb Formation :

- Formation animée par des formateurs professionnels en lien avec les entreprises du domaines d'activité concerné.
- Possibilité de poursuivre sa formation dans le cadre d'un parcours qualifiant.
- Formateurs aguerris, et permanents (80% de nos intervenants ont plus de 10 ans d'expérience dans l'animation de formation).
- Entreprises partenaires qui renouvellent leur confiance en Sb année après année (3 000 entreprises ont déjà fait appel à nos services).