FORMATION PROFESSIONELLE CONTINUE 2023

Gérer les achats et les stocks en hôtellerie-restauration

SB FORMATION
CFA Saint-Bénigne

OBJECTIFS

- ✓ Maîtriser les achats et les commandes en hôtellerie-restauration
- ✓ Acquérir les réflexes permettant d'assurer une « bonne » gestion de son établissement
- ✓ Identifier les outils informatiques disponibles sur le marché

CONTENUS

Les principes de gestion spécifiques à l'hôtellerie-restauration

Les achats et les commandes

- Rôle et importance des prévisions
- Le choix des produits/le choix des fournisseurs
- Le choix des marchés : circuit court, circuit long
- Contrôle livraison quantité / qualité
- Vérification bon de commande et bon de livraison

Le suivi de la consommation et des stocks :

- Contrôle
- Stockage
- Rotation et suivi des dates de péremption : FIFO ou PEPS
- Inventaire

La gestion informatisée des stocks :

- Présentation des services proposés par les principaux logiciels du marché.
- Classification des documents supports

MODALITES PEDAGOGIQUES

Alternance d'explications, de mises en situations concrètes et de réalisations en autonomie.

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

MODALITES 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 : Dirigeants, Responsables de salle, chefs de cuisine, gestionnaires

PRE-REQUIS

Etre en situation de gestion d'un établissement de l'hôtellerie-restauration.

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 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 domaine 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).

Sb Formation CFA Saint Bénigne
9 Avenue Jean Bertin 21000 DIJON
03.80.70.12.32 sbformation@groupe-sb.org