SKILL &CO.



GESTION DES STOCKS ET DES MATIERES PREMIERES EN RESTAURATION

7 jours . 7 Modules . Ateliers Pratiques – Exercices

PROGRAMME DE FORMATION GESTION DES STOCKS ET DES MATIERES PREMIERES EN RESTAURATION



Public concerné

Professionnels de la branche HCR : restaurateurs, chefs de cuisine, seconds de cuisine, responsables d'établissement, économes, responsables des achats ou toute personne impliquée dans la gestion des stocks et des approvisionnements.

Pré-requis

Aucun

Objectifs opérationnels

- Être capable de comprendre les principes et les enjeux de la gestion des stocks.
- Être capable d'optimiser les achats et les approvisionnements.
- Être capable d'organiser efficacement les espaces de stockage.
- Être capable de mettre en place un système efficace de suivi des stocks.
- Être capable de savoir réaliser un inventaire fiable et analyser les écarts.
- Être capable de maîtriser les indicateurs économiques liés aux stocks.
- Être capable de limiter les pertes et valoriser les matières premières.

Durée/ Tarif

45 heures/ 990 euros HT par stagiaire.

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'ateliers, de simulations et de débriefings.
Approche immersive et participative.
Supports : fiches outils, vidéos, checklists de service, support papier et numérique.

Processus d'évaluation

Notre processus d'évaluation est mis en place à travers une évaluation en début et en fin de formation.

Accès à la formation

Sur entretien téléphonique.

Accessibilité

Les dates de formations sont choisies au moment de la contractualisation (à minima dix jours après la contractualisation). L'environnement doit être approprié à la formation (vérification au cours d'un rendez-vous préalable). Pour toute situation de handicap, merci de nous contacter afin de permettre l'étude et les propositions organisationnelles relative à votre situation.

Type de reconnaissance

À l'issue de la formation, une attestation de fin de formation est remise au participant. Cette formation est non certifiante et ne donne lieu ni à la délivrance d'un diplôme, ni à un titre professionnel, ni à une certification inscrite au RNCP ou au Répertoire spécifique.

Financement possible

Financement par l'employeur dans le cadre du Plan de Développement des Compétences (PDC)/ Prise en charge par un Opérateur de Compétences (OPCO)/ Financement par France Travail, sous réserve d'éligibilité/ Financement personnel (autofinancement)/ Autres dispositifs de financement selon la situation du bénéficiaire. Les possibilités de financement sont soumises aux conditions d'éligibilité et aux critères de prise en charge des organismes financeurs.

Matériel

Aucun.

CONTENU DU PROGRAMME



JOUR 1

Module 1 : Les fondamentaux de la gestion des stocks en restauration (7h)
Les enjeux de la gestion des stocks.
L'impact des stocks sur la rentabilité d'un restaurant.
Le coût des matières premières dans le résultat de l'établissement.
Les risques liés à une mauvaise gestion des stocks.
Les différents types de stocks en restauration.
Produits frais.
Produits secs.
Produits surgelés.
Boissons.
Le cycle de vie des produits.
Réception/ Stockage/ Utilisation / Sortie de stock.
Les principes de gestion.
Rotation des produits (FIFO).
Gestion des dates de péremption.
Prévention des pertes et du gaspillage.
Ateliers : Analyse d'un stock type de restaurant/ Identification des risques de pertes.

JOUR 2

Module 2 : Approvisionnement et gestion des fournisseurs (7h)
Les principes d'approvisionnement.
Déterminer les besoins en matières premières.
Adapter les quantités aux volumes de vente.
Planifier les commandes.
La gestion des fournisseurs.
Choisir ses fournisseurs.
Comparer les prix et la qualité.
Négocier les conditions d'achat.
Organisation des commandes.
Fréquence des commandes.
Gestion des urgences.
Suivi des livraisons.
Contrôle des livraisons.
Vérification des quantités.
Contrôle de la qualité des produits.
Vérification des températures.
Ateliers : Ateliers : Simulation de commande fournisseurs et analyse comparative de devis.

JOUR 3

Module 3 : Organisation du stockage des matières premières (7h)
Les règles de stockage en restauration.
Organisation des chambres froides.
Organisation des réserves sèches.
Gestion des produits surgelés.
Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Respect de la chaîne du froid.
Séparation des produits.
Traçabilité.
Optimisation des espaces de stockage.
Organisation des zones de stockage.
Étiquetage et identification des produits.
Rotation des produits.
Exercices : Organisation d'une chambre froide/ Exercices de gestion des dates limites.



JOUR 4

Module 4 : Suivi et contrôle des stocks (7h)
Les outils de gestion des stocks.
Fiches de stock.
Tableaux de suivi.
Logiciels de gestion.
Les entrées et sorties de stock.
Enregistrement des mouvements.
Suivi quotidien des consommations.
Les indicateurs de gestion.
Taux de rotation des stocks.
Stock minimum et stock maximum.
Seuil de commande.
Ateliers : Création d'un tableau de suivi des stocks/ Analyse d'un tableau de gestion.

JOUR 5

Module 5 : Utiliser la publicité sur LinkedIn et TikTok (7h)
L'inventaire des stocks.
Objectifs de l'inventaire.
Fréquence des inventaires.
Méthodologie de comptage.
Organisation de l'inventaire.
Préparation de l'inventaire.
Répartition des tâches.
Analyse des écarts.
Identifier les pertes.
Comprendre les erreurs de stock.
Mettre en place des actions correctives.
Ateliers : Simulation d'inventaire et analyse d'écarts de stock.

JOUR 6

Module 6 : Calcul du coût matière et pilotage de la rentabilité (7h)
Le coût matière.
Définition et importance.
Calcul du coût matière.
Les fiches techniques.
Calcul des quantités nécessaires.
Calcul du coût des recettes.
Le taux de marge.
Calcul du prix de revient.
Ajustement des prix de vente.
Optimisation de la rentabilité.
Réduction du gaspillage.
Optimisation des achats.
Ajustement des portions.
Ateliers : Calcul du coût matière d'un plat et analyse de rentabilité d'un menu.



JOUR 7

Module 7 : Réduction du gaspillage et optimisation des ressources (3h)
Les sources de gaspillage alimentaire.
Optimisation de l'utilisation des produits.
Gestion des surplus.
Valorisation des produits.
Ateliers : Analyse de cas de gaspillage/ Recherche de solutions d'optimisation.

Pour vous inscrire à cette formation, veuillez nous contacter :

: 07 81 19 95 97
@ : contact@skillandco.fr

Mis à jour le 16/10/2026