

Gestion de Stock en Restauration

Durée: 20.00 heures (3.00 jours)

Profils des stagiaires

- Tout public
- Gestionnaires de restaurants
- Tout professionnel de la restauration souhaitant améliorer ses compétences en gestion de stock

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les bases de la gestion de stock
- Apprendre à suivre et analyser les niveaux de stock
- Élaborer des stratégies pour minimiser les pertes et les gaspillages
- Optimiser les processus d'approvisionnement
- Mettre en place des systèmes de gestion de stock efficaces
- Utiliser des outils technologiques pour la gestion de stock

Contenu de la formation

- Introduction à la gestion de stock
 - Définitions et concepts clés
 - Importance de la gestion de stock en restauration
 - Objectifs et bénéfices d'une bonne gestion de stock
- Suivi et analyse des stocks
 - Méthodes de suivi des stocks (Fifo, Lifo, etc.)
 - Outils et techniques d'inventaire
 - Analyse des données de stock
- Stratégies de réduction des pertes et gaspillages
 - Évaluation des sources de pertes
 - Méthodes pour minimiser les pertes alimentaires
 - Gestion des dates de péremption
 - Techniques de rotation des stocks
- Optimisation des processus d'approvisionnement
 - Choix des fournisseurs et négociation
 - Planification des commandes
 - Gestion des livraisons et des réceptions
- Mise en place de systèmes de gestion de stock
 - Choix des logiciels de gestion de stock
 - Intégration des systèmes de gestion de stock avec d'autres systèmes (comptabilité, ventes, etc.)
 - Formation du personnel à l'utilisation des systèmes
- Utilisation des outils technologiques
 - Présentation des différents outils et logiciels disponibles
 - Études de cas et exemples d'implémentation
 - Avantages et limites des technologies de gestion de stock

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

NESTY BAGEA Formateur certifié et référent handicap

Moyens pédagogiques et techniques

- Etudes de cas réels
- Réalisation des exercices pratiques
- Travaux de groupe, des simulations et des discussions interactives.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- À la fin de la formation, les participants seront évalués sur leurs connaissances théoriques et pratiques