

GÉRER SES STOCKS EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Durée & Format

Durée : 7 heures

Format disponible : Présentiel ou Distanciel

Tarifs

Tarif public intra : Consulter notre [site Internet](#)

Tarif public inter : Consulter notre [site Internet](#)

Public visé

Directeur ,directrice, Responsable de service, manager de proximité, Econome, chef de cuisine

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

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

- Connaître les méthodes de gestion des stocks et les appliquer à leur établissement
- Organiser et planifier les approvisionnements selon les types de stocks et leurs contraintes
- Définir leurs besoins, négocier et optimiser les commandes en maintenant la qualité recherchée
- Respecter la réglementation en vigueur sur le stockage des denrées

Programme et déroulement

Les stocks : différents types, méthodes et organisation

- Les différents types de stocks
- Approvisionnement des stocks: les différentes méthodes
- Les contraintes à connaître pour organiser et planifier

Définir les besoins, optimiser les achats, maintenir la qualité

- Définir les quantités et la qualité
- Utiliser une mercuriale
- La négociation fournisseurs

Les livraisons de commande: réussir la réception

- Les règles à suivre
- Etablir ses procédures internes en fonction des contraintes

La réglementation en matière de stockage

- Les dangers
- Déballage, décartonnage
- Stockage des denrées périssables, non périssables
- Traçabilité

Certification

Consulter le programme sur notre [site internet](#) pour identifier si cette formation est certifiante.



Modalités pédagogiques

- Explications théoriques suivies de pratiques guidées puis de mises en autonomie.
- Exercices autonomes et réguliers pour assurer l'assimilation

Moyens et supports pédagogiques

Votre formation se déroule en présentiel avec :

- 1 ordinateur
- 1 vidéoprojecteur

Votre formation se déroule à distance avec :

- 1 ordinateur
- 1 connexion Internet
- 1 adresse e-mail valide
- 1 équipement audio (micro et enceintes ou casque)
- 1 Webcam (facultatif – dans l'idéal)
- 1 deuxième écran (facultatif – dans l'idéal)

Evaluation et suivi

Les objectifs pédagogiques sont évalués et suivis grâce à différentes **méthodes adaptées aux acquisitions de compétences visées**. Nos formateurs réalisent ces évaluations **tout au long de la formation**, que ce soit pendant les séances synchrones ou asynchrones. Voici une liste non exhaustive des méthodes d'évaluation pouvant être utilisées en formation :

- **Questionnaire** de vérification de connaissances (Quiz)
- Réalisation de **Travaux Pratiques** : production ou amélioration d'un fichier
- **Mises en situation** et grilles d'analyse
- **Serious Game** : jeu de rôles et analyse
- **Activités interactives** à travers l'utilisation d'une plate-forme connectée
- ...

Toutes nos formations intègrent **une auto-évaluation** via notre Extranet Stagiaire au début et à la fin de chaque action de formation. Cet outil offre à chacun la possibilité de mesurer sa progression par rapport aux objectifs pédagogiques visés et leurs atteintes.

Profil formateur

Nos formateurs sont certifiés à l'issue d'un parcours organisé par nos soins. Ils bénéficient d'un suivi de maintien et d'évolution de leurs compétences aussi bien au niveau technique que pédagogique. Chacun de nos formateurs a bénéficié d'une formation spécifique à l'animation de classe virtuelle et à l'utilisation des solutions de formation à distance du Groupe ARKESYS.

Support stagiaire

À l'issue de la formation, les exercices et travaux pratiques réalisés, leurs corrigés ainsi qu'un support de cours dématérialisé sera fourni à chaque stagiaire via son extranet stagiaire.

Accessible à tous

Cette formation est accessible à toute personne en situation de handicap. Notre référent handicap prendra contact avec les stagiaires concernés pour adapter l'animation à leurs besoins et rendre l'apprentissage accessible à tous. Enfin, nos centres de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. [En savoir plus](#)