



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Maîtriser les coûts est essentiel pour assurer la rentabilité et la pérennité d'une entreprise. S'il est un domaine où la maîtrise des coûts n'est pas chose aisée, c'est bien celui de la restauration collective : le prix des produits est un élément décisif, les budgets dévolus à la nourriture sont strictement encadrés, et ce secteur en forte croissance est en proie à d'importantes pressions avec notamment la prise de conscience des problématiques de l'alimentation. L'enjeu est donc double : les entreprises de restauration collective doivent s'adapter aux spécificités de leurs clients, tout en respectant les nouvelles recommandations en termes de nutrition. La maîtrise des coûts suppose une gestion quotidienne rigoureuse et le recours à des outils mathématiques afin de prévoir, d'anticiper et de comparer, amenant ainsi les entreprises à édicter des règles très strictes en la matière. Cet ouvrage pratique et didactique a pour principal objectif d'aider les professionnels de la restauration collective à mettre en place des outils simples et efficaces de gestion des coûts. Sont étudiées et passées en revue de façon très précise et concise les différentes étapes à maîtriser impérativement telles que les notions de base, la négociation des contrats, l'élaboration des menus, la prise de commandes, l'approvisionnement, la production, la distribution et les services supports. Enfin, une analyse critique des méthodes abordées dans l'ouvrage est proposée. Maîtrise des coûts en restauration collective s'adresse non seulement à

toutes les entreprises, quelle que soit leur taille, proposant un service de restauration collective, mais également à tous les professionnels concernés par cette thématique tels que les industries agroalimentaires et les collectivités locales.

2 août 2016 . Approche coût complet des pertes et gaspillage alimentaire ... restauration collective : aspects quantitatif (quantités gaspillées détaillées par catégorie .. maîtrise des coûts liés au gaspillage et à la gestion des biodéchets.

9 nov. 2011 . La polyvalence est maîtrisée, les activités sont variées, diversifiées. .. CQP : chef gérant, chef de cuisine restauration collective, chef pâtissier, . qualité et coûts), coordonne les activités, la présentation et la distribution.

Logiciel de gestion pour restauration collective de RESO, cantine scolaire, cuisine . restaurant collectif, PILOTAGE RESTAURATION gère stocks coûts achats . Aide à la maîtrise du budget restauration (N° Spécial Equipement 99, mai 1998).

Les achats de restauration collective portent des enjeux économiques mais . se disputent avec la maîtrise des coûts et un environnement réglementaire strict.

Optimiser le coût complet de la prestation restauration scolaire : coût . 40% du marché est concédé à des entreprises de restauration collective, mais ce . de trancher entre d'une part, une grande entreprise internationale qui maîtrise tous les.

Comment maîtriser ses coûts en restauration collective malgré l'achat de produits biologiques ? Y aller progressivement. Introduire petit à petit des aliments bios.

Identifier l'ensemble du circuit des matières premières (des achats à la distribution) afin de maîtriser les facteurs constituant le coût - matières premières.

réguler les évolutions des règles et des coûts. Elle améliore sa .. à l'hygiène alimentaire, à la maîtrise des risques sanitaires et aux bonnes pratiques . recrutement d'un véritable professionnel de la restauration collective, chargé de.

19 juil. 2017 . à une maîtrise des coûts insuffisante dans deux des trois formes de gestion . coûts réels de la restauration collective et d'établir une politique.

30 juin 2017 . atouts nutritionnels et maîtrise des coûts. J. MONTAGNARD . Vous êtes une structure de restauration collective engagée. - voire labellisée.

Pour commencer : un projet de restauration collective bio locale est l'occasion . Pour terminer, il est important de raisonner en coût global et de voir "au-delà du.

2.1- La restauration collective : une activité liée à tous les secteurs .. Ceci dit, la gestion et la maîtrise du coût matière sont liés à plusieurs facteurs qui.

16 janv. 2015 . Dans la restauration collective lyonnaise, la maîtrise des goûts d'approvisionnement actualités, toute . Tout en tentant de maîtriser les coûts.

Concevoir une offre de restauration collective, c'est d'abord connaître vos besoins . Nous

pilotons au quotidien les notions d'économie et de maîtrise des coûts,.

2 août 2017 . restauration collective organisés dans les services publics fédéraux. . ce stade, ils ne garantissent pas une maîtrise des coûts et une.

permettent de maîtriser son budget. Quelques clés de réussite : . coût total d'un repas en restauration collective (voir ci-contre). Des économies peuvent donc.

La restauration collective représente plus de 50% du nombre de repas pris hors foyer par . La maîtrise des coûts d'achats alimentaires : les matières premières.

La Marée pour tous : fournisseur de poisson pour la restauration collective. Chaque . qui comprennent la maîtrise des coûts et le respect des règles sanitaires.

La création de satellites de distribution en restauration collective - 3 jours page 19. Manager son ... 2) Optimiser la gestion – Prévoir, Gérer et Maîtriser les coûts.

Maîtrise des coûts en restauration collective : La dynamique s'est maintenue pour cette 2nde journée avec 15 à 20 personnes présentes pour échanger sur la.

de la maîtrise des risques professionnels. Ainsi, l'INRS élabore et . le CPRC, Comité permanent de la restauration collective : • le cabinet d'architectes . 1.4 Le coût des accidents du travail et des maladies professionnelles. 14. 1.4.1 Le coût.

maîtriser la diversité des contraintes juridiques et environnementales à prendre en compte dans le sec- teur de la restauration collective à caractère social, et.

Des formations Restauration pratiques et concrètes pour votre quotidien.

En attendant, pour mieux connaître la restauration collective bio (la maîtrise des coûts, témoignages, recettes ...) rendez-vous sur www.repasbio.org le site de la.

MAÎTRISER SES ACHATS ET REDUIRE SES COUTS EN CHR . fonction achat et organiser ses relations fournisseurs en restauration (traditionnelle ou rapide).

Dédié à la restauration collective, Cookethic Pro vous permet de créer facilement vos . et couts d'achat, stock et inventaire, planning production, liste des besoins.

l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective est devenu .. →Les composantes du coût d'un repas ... concerne pas uniquement la restauration collective. les résultats sont à classer dans votre plan de maitrise sanitaire.

Maîtrise des coûts en restauration collective Livre par Isabelle Pointet a été vendu pour £33.18 chaque copie. Le livre publié par Tec & Doc Lavoisier.

27 janv. 2011 . 2.3- la restauration collective au Maroc : Un secteur dominé par Eurest ... la gestion et la maîtrise du coût matière sont liés à plusieurs facteurs.

III • Analyse et outils pour la maîtrise de l'activité. A - Outils de gestion analytique et tableaux de bord appliqués à la restauration collective. 1. L'analyse des.

. en vue de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Recrutement.

Le bac pro Hôtellerie Restauration se prépare en trois ans après la classe de . la restauration collective, la restauration traditionnelle, la restauration de . de son établissement en brevet professionnel ou brevet de maîtrise.

28 nov. 2014 . Le but étant de rester en phase avec la réalité de la restauration collective, à savoir la maîtrise des coûts», indique-t-on dans un communiqué.

13 sept. 2015 . En restauration, le ratio matières ne devrait pas dépasser 30%. La maîtrise du coût matières premières. Le coût matières premières, c'est à dire.

La maîtrise de la performance peut consister à stabiliser la relation client-personnel en contact, de . des pratiques de gestion et des analyses de coûts qui en découlent. Néanmoins .. Hôtels, restaurants, restauration collective. • Personnel.

L'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et sous signes officiels ... plus conséquent, soit par une maîtrise du coût d'achat (réduction.

La restauration collective comme toute entreprise doit maîtriser les coûts en personnel et ses

investissements en matériels pour assurer la transformation de.

. et impacts d'un projet de restauration collective bio . La demande de produits bio en Restauration Collective est un levier du . La maîtrise du coût fait partie.

Se perfectionner en restauration collective . méthodes- matériels pour valoriser l'offre en gardant la maîtrise des coûts Maîtriser l'organisation et la logistique de.

Connaître les rôles et fonctions du poste de magasinier# - Maîtriser les . son organisation du travail et avoir une meilleure maîtrise des coûts # - Salle de.

6 sept. 2013 . Isabelle Pointet, Maîtrise Des Coûts En Restauration Collective Isabelle Pointet, Isabelle Pointet. Des milliers de livres avec la livraison chez.

B - La Restauration Collective et les enjeux du développement durable. ... Pour les décideurs et gestionnaires, la maîtrise des coûts de la restauration.

Restauration Collective et Alimentation Biologique. Mardi 09 juin 2015. PARIS . Coût achats alimentaires : 2,30 € ... (maîtrise du risque infectieux).

Consultant formateur spécialisé en restauration commerciale et collective, . la maîtrise d'ouvrage vous permettent de maîtriser les couts de construction de vos.

30 mai 2015 . La restauration scolaire durable et la régie agricole municipale .. de restauration collective - la part en restauration scolaire est donc en tout état de cause inférieure à ces chiffres). .. Un besoin évident de maîtrise des coûts.

Découvrez et achetez Maîtrise des coûts en restauration collective. Expédition dans la journée pour toute commande passée avant 15 h. Livraison en Europe à.

28 mars 2017 . . comme aux décideurs publics, le métier de la restauration collective, . et de maîtrise de leurs coûts, Elior doit expliquer les avantages d'une.

Consultation relative à une mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage pour le . renouvellement du marché public de restauration collective du . social de la restauration collective à mettre en œuvre (équilibre et qualité de denrées, coût des.

Titre : Guide pratique pour une restauration collective bio . 4 La maîtrise des coûts et la gestion de l'approvisionnement : deux paramètres déterminants pour la.

1 sept. 2016 . 100 % de bio dans la restauration collective, ça marche ! . collective de qualité, développement durable, circuits courts et maîtrise des coûts.

. de Pierrefitte Assistance à maîtrise d'ouvrage, programmation technique, conseil, dans le secteur de la restauration collective Code projet J203. . et technique, de coûts et d'exploitation d'équipements de restauration collective, en vue de la.

-Maîtriser les coûts en Restauration Collective pour assurer la rentabilité et la pérenité des entreprises. Aider les professionnels de la restauration collective à.

La maintenance en restauration collective des armées, l'équilibre entre « faire .. d'années à peine, le cuisinier a perdu la maîtrise technologique de son outil de.

Se former aux métiers de bouche :Hôtellerie restauration, cuisine de collectivité et commerciale, boulangerie, pâtisserie, . Restauration collective 1.31 MB .. Maîtriser les calculs des coûts/ ratios spécifiques à la restauration de collectivité.

Restauration collective parisienne et alimentation biologique. .. maîtriser les coûts des aliments eux-mêmes mais aussi les coûts connexes (livraisons et.

29 oct. 2008 . Il a décidé de proposer au plus grand nombre un document complet sur le contrôle des coûts en restauration dont l'originalité réside dans la.

14 avr. 2014 . La formation « Gestion d'entreprise au quotidien : maîtriser son budget, ses coûts, ses ratios, ses marges : outils et tableaux de bord » propose.

La FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) a édité en 2014 une plaquette « Maîtrise des coûts » à destination de la restauration collective.

10 juin 2015 . Référentiel du Certificat de spécialisation "Restauration collective" créé par

arrêté du 8 juillet 2011, modifié ... collective, maîtrise des coûts) ;

Maîtrise des coûts en restauration collective. Description matérielle : 1 vol. (VIII-236 p.)

Description : Note : Bibliogr. et webliogr. p. 231-233. Index Édition : Paris.

restauration collective, qui ne se sont pas contentés de faire . restauration ne doit pas se limiter à l'alimentaire . associé à une parfaite maîtrise des coûts, ont.

La maîtrise des coûts en restauration collective. Fiche Action n°18 - les bonnes pratiques.

Comme le montre le schéma ci-dessous, quatre grands postes de.

les projets des structures de restauration collective et armer progressive- . de réglementation sanitaire et de maîtrise des coûts, constitue un élément central.

Lycée Professionnel - Bac Pro 3 ans - Bac Pro Restauration . en comptabilité en vue de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. . concepts: la restauration collective, la restauration traditionnelle, la restauration de.

7 mars 2017 . . de restauration sont tributaires de la maîtrise des coûts et de la sécurité de .

Sociétés de restauration collective en gestion concédée,.

Consultez notre dossier spécial : Restauration collective sur notre site. . Gaspillage alimentaire dans la restauration collective : un coût évitable ... satisfaction des résidents, management, partenariat, contrat, pilotage, maîtrise des coûts.

Un portail pour la restauration collective responsable . (bio, local, équitable), valorisation des pertes, adhésion des convives à la démarche, maîtrise des coûts .

30 oct. 2017 . Découvrez l'offre d'emploi Agent de Maîtrise - Restauration - HCL Hospices Civils . les impératifs d'hygiène, de sécurité alimentaire et de maîtrise des coûts. . Avoir des connaissances techniques en restauration collective,

lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts et à l'analyse de la politique commerciale de l'établissement où . mais aussi dans la restauration collective.

en restauration collective", vous donnera un échantillon des possibles et des outils . Maîtrise des coûts .. Les pratiques culinaires en restauration collective Bio.

Conditions de travail dans la restauration collective..12. • Formation des .. offre et de ses métiers, de la fidélisation de ses clients et de la maîtrise de ses coûts.