

FERRANDI ENTREPRENEURS

GESTION DE PRODUCTION

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

1 jour (7h)

PRÉ-REQUIS

Disposer d'un projet de création ou de reprise d'entreprise ou de création de concept pour une entreprise déjà en activité

PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la restauration

DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session le 29 septembre 2022

MODALITÉS D'ACCÈS

Déposer un dossier d'inscription pour décrire votre projet FERRANDI Entrepreneurs en cliquant sur le lien suivant (*merci de ne remplir qu'un dossier même si vous vous inscrivez à plusieurs modules*) :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeBc1-plmkt6Zp-fnR3pw85IPNcc_OpGKFShKINNlIEfyS8zQ/viewform

INTERVENANTS

Isabelle Hervé :

Diplômée en agroalimentaire a exercé en tant que responsable hygiène-qualité-sécurité pendant plus de 10 ans dans le secteur de la restauration. Elle est enseignant-formateur en sciences et hygiène à l'école FERRANDI Paris.

Bastien Ancelet :

Chef formateur chez FERRANDI Paris. Il a travaillé dans des grandes maisons comme le Royal Monceau, Restaurant Lasserre, Ducasse

OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt de la gestion de production
- Gérer les pôles de dépenses pour assurer sa rentabilité
- Planifier sa production en mettant en place des outils de suivi

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Le stockage

Planification des ressources

Réception des denrées (rangement et facturation)

Gestion des matières premières

Planification de la production

Le rôle de la maintenance et des équipements

Réduire le gaspillage (mise en place et préparation...)

Calcul des marges et ratios en restauration

Travailler sa carte, négocier avec les fournisseurs, faire l'inventaire

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Mise en situation professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,6%

Taux de satisfaction globale de l'ensemble de nos stagiaires en Formation Continue en 2021

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Création d'une entreprise dans le secteur de la gastronomie

TARIFS

330 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargé(e) de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 31/05/2022

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la