



Fiches techniques – optimiser ses coûts et ses ratios

Standardiser ses recettes, calculer ses coûts matières et ses ratios (food cost), et piloter sa rentabilité.

Objectifs pédagogiques

- ▶ Créer et optimiser des fiches techniques pour standardiser ses recettes et calculer précisément ses coûts matières et ses ratios.
- ▶ Piloter la rentabilité au quotidien (food cost généralement 25-35 % du CA HT ; au-delà de 38 %, rentabilité compromise).

Programme détaillé – 2 JOURS / 14 HEURES (50 % D'EXERCICES ET ÉTUDES DE CAS)

Jour 1 – Fondamentaux et création de fiches techniques

7 h • dont exercices

1. Introduction aux fiches techniques

- ▶ Pourquoi les fiches techniques sont indispensables : standardisation, maîtrise des coûts, conformité (traçabilité, allergènes, HACCP),.
- ▶ formation du personnel.
- ▶ Plat mal documenté (coûts imprévisibles) vs plat bien documenté (coûts maîtrisés).
- ▶ Cas pratique : analyse d'une fiche technique existante (points forts / faibles).

2. Méthodologie de création d'une fiche technique

- ▶ Éléments obligatoires : identification, ingrédients et quantités, coût unitaire, coût total et prix de vente, temps, rendement, allergènes,.
- ▶ photos.
- ▶ Outils : modèles Excel / Google Sheets, logiciels spécialisés.
- ▶ Exercice : remplir une fiche technique à partir d'une recette simple (ex. salade César).

3. Calcul des coûts et ratios

- ▶ Les coûts : coût matière, main d'œuvre, énergie.
- ▶ Les ratios clés : coût matière / prix de vente (food cost), marge brute, rendement, taux de gaspillage.
- ▶ Repères 2026 : food cost 25-35 % du CA HT (≈ 28-32 % traditionnel, 30-35 % rapide) ; marge brute saine 68-75 % ; prime cost (food cost + masse salariale) à viser < 60 %.
- ▶ Exercice : calculer le coût matière et le ratio d'un plat, comparer aux repères du secteur.

4. Optimisation des coûts

- ▶ Négociation fournisseurs (achats groupés, contrats), choix des ingrédients (saison, local, alternatives).
- ▶ Réduction du gaspillage : gestion des stocks (FIFO), valorisation des parures et restes, portions adaptées.
- ▶ Standardisation des recettes pour éviter les variations de coût.
- ▶ Cas pratique : audit d'une fiche technique pour identifier des pistes d'optimisation.

Jour 2 – Pilotage, stocks, écarts et mise en pratique 7 h •

dont projet fil rouge

PUBLIC CONCERNÉ

Chefs d'entreprise, chefs de cuisine, responsables qualité, gestionnaires, responsables de production, cuisiniers et seconds de cuisine – restauration et métiers de bouche.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis. Idéalement, venir avec quelques recettes ou un menu de son établissement pour les ateliers.

DURÉE & ORGANISATION

14 heures (2 jours).

EFFECTIF

6 à 12 participants (pédagogie interactive).

MODALITÉ

Présentiel ou classe virtuelle (visio).

TARIF & FINANCEMENT

Sur devis (intra ou inter-entreprises).
Finançable par votre OPCO – AKTO (hôtels, cafés, restaurants – IDCC 1979), OPCO EP (artisanat alimentaire de proximité) ou OCAPIAT (industries alimentaires) – au titre du plan de développement des compétences ; France Travail possible.

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription jusqu'à 5 jours ouvrés avant le début de la formation. Prévoir en amont le dépôt du dossier de prise en charge OPCO.

CONTACT & INSCRIPTION

info@oxyformation.fr • 01 83 43 92 38 •
www.oxyformation.fr • Devis & étude de financement.



Fiches techniques – optimiser ses coûts et ses ratios (suite)

5. Mettre en place un système de suivi

- ▶ Tableau de bord (Excel / Google Sheets) : suivi des coûts par plat, par jour / semaine.
- ▶ Indicateurs à surveiller : coût matière vs prix de vente, évolution sur 3-6 mois, taux de gaspillage par poste.
- ▶ Exercice : prise en main d'un modèle de tableau de bord prêt à l'emploi.

6. Gestion des stocks et rotation

- ▶ Méthode FIFO : éviter le gaspillage et les pertes.
- ▶ Seuils de réapprovisionnement : quand commander ?.
- ▶ Exercice : créer un tableau de suivi des stocks pour un ingrédient critique (ex. viande).

7. Analyse des écarts et amélioration continue

- ▶ Pourquoi les coûts dérapent (hausse fournisseurs, gaspillage, portions).
- ▶ Méthode PDCA (Plan-Do-Check-Act) pour corriger les écarts.
- ▶ Exercice : analyser un écart de coût sur un mois et proposer des solutions.

8. Fiches techniques pour plats complexes

- ▶ Recettes multi-étapes (sauce, pâtisserie, plat mijoté) et sous-fiches.
- ▶ Gestion des temps de préparation et optimisation des équipes.
- ▶ Exercice : créer une fiche technique pour un plat à plusieurs composants (ex. bœuf bourguignon).

9. Projet fil rouge et restitution

- ▶ À partir d'un menu complet (entrée, plat, dessert) : créer les fiches techniques de chaque plat.
- ▶ Calculer les coûts et ratios, proposer des optimisations (coûts, rendements, prix de vente).
- ▶ Présentation en groupe et feedback du formateur ; plan d'action individuel.

Organisation pédagogique

Moyens & méthodes pédagogiques

Formateur expert en gestion et rentabilité de la restauration. Pédagogie fortement orientée exercices (≈ 50 %) : calculs en temps réel sur tableur. Livret et fichiers Excel / Word modifiables remis (fiches techniques, tableau de bord).

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Positionnement individuel avant l'entrée en formation. Émargement, évaluation continue (exercices, mises en situation) et évaluation finale (quiz / mise en situation). Attestation de fin de formation avec évaluation des acquis.

Profil des formateurs

Formateurs experts de leur domaine (HCR, métiers de bouche, hygiène, gestion ou prévention), justifiant d'une expérience professionnelle significative. CV et qualifications disponibles sur demande.

COMPÉTENCES VISÉES

Créer des fiches techniques complètes, calculer les coûts et ratios clés (food cost, marge, gaspillage), situer ses ratios, optimiser les coûts, piloter via un tableau de bord et construire un prix de vente cohérent.

ACCESSIBILITÉ – SITUATION DE HANDICAP

Parcours accessibles aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap étudie avec vous les adaptations nécessaires – nous contacter.

VALIDATION

Attestation de fin de formation avec évaluation des acquis (et certificat de formation utile pour la prise en charge OPCO).