

Piloter efficacement son activité alimentaire

Version 1 — Mise à jour le 13/07/2026 · Maîtrise Culinaire

7 h · 1 journée

Intra-entreprise

Présentiel

Éligible OPCO · AFDAS · AKTO · FIFPL

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- identifier et suivre les indicateurs clés de pilotage de son activité alimentaire (coût matière, marge, ratios, productivité) ;
- lire et interpréter ses coûts et résultats pour repérer les écarts ;
- organiser et prioriser ses actions de gestion au quotidien ;
- construire un plan d'action opérationnel adapté à son établissement.

PUBLIC VISÉ

Dirigeants, responsables et gérants d'établissements des métiers de bouche : restauration, artisanat alimentaire, hébergement touristique avec offre de restauration.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis technique obligatoire. Exercer une fonction de direction ou de responsabilité dans un établissement alimentaire est recommandé.

CONTENU DE LA FORMATION

- Indicateurs de pilotage : coût matière, marge, ratios, seuils d'alerte
- Lecture des coûts et des résultats de l'établissement
- Organisation et priorisation des actions de gestion
- Construction d'un plan d'action opérationnel

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Formation intra-entreprise, réalisée dans vos locaux. Accès sur demande : échange préalable d'analyse du besoin, devis, puis signature de la convention de formation. Délai d'accès : **2 à 6 semaines** après validation du devis, selon disponibilités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Présentiel. Apports théoriques, analyse des données réelles de l'établissement, cas pratiques, échanges et mises en situation. Supports remis aux participants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement en début de session · exercices pratiques en cours de formation · évaluation des acquis en fin de session · feuille d'émargement par demi-journée · attestation de fin de formation remise au participant.

TARIF

1 480 € nets de taxes la journée, en intra-entreprise.

Formation éligible aux financements OPCO, AFDAS, AKTO et FIFPL selon votre statut — dans la majorité des cas, aucune avance de frais. Devis personnalisé gratuit sur demande.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Formation accessible. Tout besoin spécifique est étudié en amont afin d'adapter les modalités, l'organisation ou les supports.
Orientation possible vers l'Agefiph, Cap emploi ou la MDPH si nécessaire.

Référent handicap : Bastien Froment — 06 81 87 22 27 — maitriseculinaire12@gmail.com

INDICATEURS DE RÉSULTATS



Données issues des actions de formation réalisées en 2025-2026, mises à jour après chaque session.

Maîtrise Culinaire — Bastien Froment, Chef consultant

06 81 87 22 27 · maitriseculinaire12@gmail.com · SIREN 944 828 656

Occitanie · Corse · Déplacement sur demande partout en France — maitriseculinaire.fr