

LA DEMARCHE DE MISE EN PLACE D'UNE GESTION INFORMATISEE DANS UN SERVICE DE RESTAURATION COLLECTVIE

| | | | |
|--------------------------------|--|--------------|---------|
| RESPONSABLE DU STAGE | | DURÉE | 3 jours |
| DATES | A déterminer avec le client | LIEU | |
| ORGANISATION MATÉRIELLE | Ordinateur portable, vidéo projecteur, paper board, prévoir une journée en salle informatique | | |
| PUBLIC | Chefs de cuisine, cuisiniers, intendant, gestionnaire, magasinier. | | |
| OBJECTIFS | Conduire une démarche d'automatisation de la gestion. Etre capable d'opérer des choix en matière de système de gestion informatisée. Gérer un service de restauration à l'aide de l'informatique. | | |
| CONTENU | <ul style="list-style-type: none"> • Le contexte de la restauration • Les textes de références, circulaire de 2001, PNNS, GEM/RCN, loi MAP • Rappel des fondamentaux en matière de gestion • Le calcul des coûts et des prix de revient • Les étapes et les préalables à respecter pour une informatisation réussie • Les applications et la place de l'informatique en restauration collective • Les outils de bureautique et les logiciels (présentation de logiciels) • Les avantages de l'informatique • Les inconvénients • Les risques • Les coûts • Les matériels • Conclusion <p>Pré-requis : savoir utiliser un ordinateur</p> | | |
| METHODES ET MOYENS | Exposés et apports théoriques / exercices et étude de cas, conception d'outils sur ordinateur. | | |

| | |
|--------------------|--|
| INTERVENANT | POUSSARD Patrick CF2P FORMATION 06.79.07.30.71 |
|--------------------|--|