PROGRAMME DE FORMATION

Coût matière et fiches techniques en restauration

Métiers & Certifications

RÉFÉRENCE
WF-0740

VERSION
V2026-005

ÉDITION
2 novembre 2026

DOMAINE
Métiers & Certifications

DURÉE
14 h

MODALITÉ
Distanciel asynchrone (e-learning)

PROGRAMME
4 modules
17 leçons

SANCTION
Attestation
et certificat de réalisation

Objectifs pédagogiques

Rédiger une fiche technique complète (ingrédients, grammages, rendement, progression, rubrique allergènes) et en calculer le coût portion.

Calculer un prix de vente à partir d'un coefficient multiplicateur, en hors taxes puis toutes taxes avec un taux fourni, et le ratio coût matière d'une période.

Suivre la mercuriale et répercuter les variations de prix d'achat sur les fiches techniques.

Calculer la consommation réelle par inventaire, la comparer à la consommation théorique et analyser les causes d'écart.

Analyser une carte par la popularité et la marge, et proposer des actions sur les achats, la réception et le gaspillage.

L'essentiel de la formation

Public visé

Cuisiniers, chefs de partie, seconds, chefs, gérants et exploitants de restaurant, personnes en reprise ou en création d'un établissement de restauration, qui veulent maîtriser le coût de leurs plats et leurs écarts de consommation.

Prérequis

Aucun prérequis de diplôme ; connaître le fonctionnement d'une cuisine est un plus, pas une condition.

Savoir saisir une formule simple dans un tableur (somme, multiplication, division) et disposer d'un ordinateur avec une connexion internet et un tableur courant.

Modalités et déroulement

Formation à distance, en ligne, à rythme libre, organisée autour d'entreprises fictives (Calderis, éditeur de logiciels de gestion ; Lumio, enseigne de luminaires avec service client multicanal ; Hôtels Hestel, groupe de trois hôtels-restaurants ; Transports Morvenne, transporteur et logisticien ; Biscuiterie Ondaré, PME exportatrice — entreprises fictives, situations fictives). Un test de positionnement ouvre le parcours. Chaque leçon associe une vidéo d'explication, une fiche pratique à conserver et deux mises en pratique corrigées (fiches techniques à compléter, calculs sur tableur à partir de données fictives fournies, analyses d'écarts, décisions argumentées sur la carte et les achats, rédactions de notes) ; chaque module se clôt par un atelier de synthèse corrigé, une vidéo récapitulative et un quiz. Plus de la moitié du temps est consacrée à la pratique (mises en situation, jeux de rôle, conversations simulées, cas, rédactions), le reste aux apports et aux évaluations. Accompagnement par un formateur par messagerie (réponse sous 48 h ouvrées), correction individuelle des livrables sur demande.

Méthodes pédagogiques

- Positionnement en début de parcours
- Apports en vidéo : explications et démonstrations
- Mises en situation et scénarios à décisions
- Études de cas
- Exercices d'application et mises en pratique corrigées
- Production de livrables professionnels
- Atelier de synthèse en fin de module
- Quiz et QCM d'auto-évaluation
- Accompagnement et retours du formateur

Moyens pédagogiques et techniques

- Plateforme de formation en ligne, accès individuel à distance
- Vidéos pédagogiques
- Fiches pratiques à conserver
- Quiz et exercices interactifs en ligne
- Correction des productions sur grille de critères
- Messagerie avec le formateur (réponse sous 48 h ouvrées)

Modalités d'évaluation

Positionnement initial (non éliminatoire) ; correction automatique ou sur grille critériée de chaque exercice ; atelier de synthèse corrigé et quiz à la fin de chaque module ; évaluation finale interne : étude de cas chiffrée sur tableur (fiche technique avec rendement et coût portion, prix de vente par coefficient, ratio coût matière, écart entre consommation réelle et théorique, analyse de carte) pour le restaurant d'Hôtels Hestel, corrigée critère par critère, et questionnaire de 15 questions. Seuil de réussite interne : 70 % des critères. Une attestation de fin de formation précise les compétences évaluées ; aucune certification n'est délivrée.

Sanction

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont remis au participant sous réserve de la réalisation du parcours.

Cette formation n'est pas présentée comme préparant à une certification enregistrée : elle ne comprend ni inscription ni présentation à des épreuves de certification, et n'ouvre droit à aucune délivrance de certification ni au financement par le CPF.

Modalités et délais d'accès

La demande d'inscription peut être effectuée par téléphone, par courrier électronique ou au moyen du formulaire en ligne.

Un entretien ou un questionnaire de positionnement permet de vérifier l'adéquation de la formation avec les besoins, le niveau initial et les prérequis du candidat.

L'inscription devient définitive après validation du dossier administratif, acceptation des documents contractuels et, le cas échéant, confirmation du financement.

Les accès à la plateforme sont généralement activés sous 48 à 72 heures ouvrées après validation complète du dossier.

Les formations à distance sont proposées en entrées et sorties permanentes, sous réserve des délais ou dates imposés par le financeur ou le certificateur.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Vidéos et documents audio sous-titrés et transcrits, fiches pratiques, modèles et corrigés en version texte lisible par les lecteurs d'écran, navigation au clavier, rythme libre et durée allongeable pour les exercices chronométrés ; toute prise de parole enregistrée peut être remplacée par une réponse écrite ou un échange en direct avec le formateur. Référent handicap joignable à handicap@will-formation.com pour étudier toute adaptation (durée, supports, outils, modalités d'évaluation).

Tarif de la formation

Prix : **1 110 €**

Financement : prise en charge possible par les organismes financeurs, selon les critères d'éligibilité applicables.

Qualiopi processus certifié

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION. Certificat QUA25070009. WILL FORMATION — Société par actions simplifiée à associé unique au capital de 30 000 € — NDA 11757059675 (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État) — SIRET 893 713 180 00014 — 01 85 09 25 99 — info@will-formation.com — www.will-formation.com

Programme détaillé

4 modules, 17 leçons — durée totale 14 h.

01 Construire et chiffrer la fiche technique

1. Positionnement — coût matière et fiches techniques
2. Construire une fiche technique
3. Rendement, perte et quantité brute
4. Calculer le coût d'une portion
5. Atelier de synthèse — Construire et chiffrer la fiche technique

02 Du coût matière au prix de vente

1. Ratio coût matière et chiffre d'affaires
2. Coefficient multiplicateur et prix de vente
3. Mercuriale et variation des prix d'achat
4. Atelier de synthèse — Du coût matière au prix de vente

03 Contrôler la consommation

1. Inventaire et consommation réelle
2. Consommation théorique et écarts
3. Analyser les causes d'écart
4. Atelier de synthèse — Contrôler la consommation

04 Optimiser la carte, les achats et le gaspillage

1. Menu engineering : popularité et marge
2. Achats et réception des marchandises
3. Réduire le gaspillage
4. Atelier de synthèse — Optimiser la carte, les achats et le gaspillage