

Calculs des coûts et prix de ventes .
Gestion des matières premières .
Comment augmenter ses marges
Maitriser les coûts d'achats des matières premières.
Identifier les produits à faibles et fortes marges

Programme de formation:

Maitriser ses coûts de production
Calcul des coûts et prix de vente
Calculer une marge

Objectif de la formation

Maitriser les coûts d'achats des matières premières.
Identifier les produits à faibles et fortes marges
Maîtriser les coûts de production
Calculer un coût de production
Calculer une marge
Utiliser un outil informatique

Profil des bénéficiaires

Chef d'entreprise
Chef de laboratoire
Responsable vente
Etudiant en formation alimentaire

Prérequis

Vous : Fabriquer et vendre des produits alimentaires.
Le site doit disposer d'une salle de réunion disposant d'un video projecteur, d'un ordinateur

Contenu de la formation

Présentation de la formation et des objectifs

Modules de formations :

- Identifier les volumes de matières premières et leur coût à l'année
- Maîtriser leur coût
- Identifier les coûts de production
- Réaliser les fiches techniques avec l'ensemble des informations de production
- Calculer une marge

Equipe pédagogique:

Thierry Besnault. Pâtissier de formation. Ancien directeur technique et Directeur de CFA à Paris.

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats .

Accueil et présentation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrite (QCM) pour évaluer les pré-requis

Apprentissage , puis ,mise en situation avec exercices pratiques sur outil informatique

Formulaires d'évaluation de la formation

Ressources Techniques et pédagogiques

Supports techniques

Documents officiels

Documents supports

Application informatique de calcul de coût

Qualité et satisfaction

Formation sur mesure

Mise à jour en temps réel de l'indice de satisfaction.



100%

6 avis

Modalités de certification en fin de formation

Délivrance d'une attestation de suivi de stage

Capacité d'accueil

3 à 6 stagiaires

Délais de réponse après le dépôts de votre inscription

2 semaines

Coût du stage par personne 650 euros TTC

Accessibilité . Cette formation se déroule sur le site du client . Nous ne pouvons préciser l'accessibilité

En cas de handicap, nous contacter pour les adaptation possibles .

Vous pouvez nous contacter par mail : savoirssucres@gmail.com , mais aussi sur la messagerie Messenger de savoirs sucrés.

Retrouvez nous sur le site savoirssucres.com et sur you tube.

dernière mise à jour novembre 2025 v1

Savoirs sucrés

8 rue massacre 76260

Siret 91851602200012 NDA 28760667276

Contact : savoirssucres@gmail.com.