

## L'économat dans les établissements

**A**ujourd'hui, dans un souci de qualité de service et de rationalisation des moyens, l'économat des structures collectives et d'hébergement devient un enjeu majeur. Les maîtres et maîtresses de maisons, assurant les missions d'approvisionnement des besoins alimentaires, d'hygiène, doivent devenir de réels gestionnaires de flux de produits. Leurs préoccupations doivent tendre vers une amélioration constante de la qualité de service proposée aux bénéficiaires.

### Public visé

Tout professionnel amené à exercer des fonctions se situant dans le champ de l'économat (maîtresse de maison, professionnel des services généraux, ...).

### Pédagogies

Apports théoriques, échanges entre participants, exercices en sous-groupe, ... Une évaluation de la formation par chaque participant sera réalisée à l'issue du stage.

### Intervenant(s)

Directeur de service économat de structures collectives.

### Durée

2 journées.

### Tarif

520 €/pers.

Tarif dégressif si plusieurs personnes d'un même établissement.

En intra, nous contacter.

### Dates

2 et 3 juin 2016 -La Baule

7 et 8 nov 2016 - Paris

### Objectifs

- Savoir déterminer, prévoir et rendre compte des besoins.
- Pourvoir rationaliser les coûts dans le cadre de budgets contraints.
- Etre en capacité d'évaluer, de prévoir, de gérer les flux de stocks.
- Construire et/ou optimiser des outils de gestion adaptés aux besoins de l'établissement et aux fonctions des professionnels impliqués.

### Contenus

- Détermination des besoins.
- La gestion de coûts au regard des besoins identifiés.
- Le contrôle et la gestion de stock.
- L'utilisation d'outils et de gestion et de communication.

### DFT+

*Module post-formation, échange mail avec l'intervenant pendant 1 mois après la formation.*