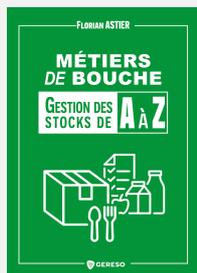


Découvrez  
notre nouvelle parution



Prix : 29 €

ISBN : 979-10-397-1060-2  
251 pages  
Format 16,5 x 23 cm

En vente en librairie

[Voir le sommaire complet](#)  
[et télécharger un extrait gratuit](#)

#### Florian ASTIER

a une vision complète de l'écosystème de la restauration, avec plus de quinze ans d'expérience dans des fonctions opérationnelles ainsi qu'en contrôle des coûts et gestion des achats. Coach spécialisé en gestion d'entreprise, il accompagne restaurateurs et professionnels des métiers de bouche pour les aider à optimiser le bon fonctionnement de leurs établissements.

## MÉTIERS DE BOUCHE : GESTION DES STOCKS DE A à Z

**Dans les métiers de bouche, chaque produit compte, chaque perte coûte. La gestion des stocks est un levier essentiel de qualité, de rentabilité et de sécurité.**

Dans les métiers de bouche, la gestion des stocks est un levier indispensable pour garantir la qualité, la rentabilité et la sécurité alimentaire.

Comment optimiser vos niveaux de stock pour éviter le gaspillage ? Comment valoriser votre inventaire tout en maîtrisant les aspects financiers ? Comment intégrer les normes HACCP dans votre gestion de stock ?

Grâce à un format pédagogique clair et pratique, chaque double page offre un résumé précis des concepts abordés, des outils visuels, des exemples concrets directement applicables, des études de cas qui vous permettront de tester et d'appliquer vos connaissances dans des situations réelles.

Que vous soyez apprenti ou professionnel confirmé - restaurateur, boulanger, pâtissier, boucher ou encore traiteur, poissonnier, fromager, chocolatier... - ce livre deviendra votre référence incontournable pour optimiser la gestion de vos stocks et renforcer la performance de votre entreprise.

Un guide indispensable pour allier qualité, rentabilité et sécurité alimentaire !

#### Les points forts du livre

**Des définitions simples**, des outils visuels, des exemples concrets et des études de cas.

**Tous les aspects de la gestion des stocks** sont abordés : de la réception des marchandises à l'inventaire, en passant par les mouvements internes, la valorisation, la sécurité alimentaire, l'analyse financière et l'écoresponsabilité .

**Le lien entre gestion des stocks et HACCP** : des procédures concrètes, des contrôles adaptés et des outils pour garantir la traçabilité et prévenir les risques.

**Les nouveaux enjeux environnementaux de la profession** : réduction des déchets, choix des fournisseurs, optimisation des emballages.

**De la RFID aux logiciels de gestion**, le lecteur découvre les technologies actuelles et les tendances à suivre pour une gestion de stock optimisée et connectée.

Cet ouvrage vous donnera les clés pour **piloter vos stocks avec rigueur et efficacité**, tout en répondant aux exigences de votre métier.

INTÉRESSÉ PAR

## MÉTIERS DE BOUCHE : GESTION DES STOCKS DE A à Z ?

Je souhaite recevoir ce livre en service de presse

Version [eBook](#) ou Version [Papier](#)

(cliquer sur la version choisie)

N'oubliez pas d'indiquer vos coordonnées postales  
si vous choisissez de recevoir la version papier

### À PROPOS DE GERESO ÉDITION

Depuis plus de 30 ans, GERESO Édition vous aide à progresser dans vos pratiques professionnelles, en mettant à votre disposition l'information la plus récente, la plus complète et la plus fiable. Une mission simple mais un challenge permanent car l'actualité évolue vite, et une expertise "terrain" est nécessaire pour rendre l'information immédiatement exploitable.

**GERESO Édition, l'expertise RH à portée de main !**

GERESO Édition propose à ses lecteurs de nombreux titres en format papier et en version numérique multi-formats. Notre valeur ajoutée ? Des ouvrages rédigés par des experts, conçus pour apporter une information fiable, exhaustive et directement utilisable au quotidien.

