



Mettre en place des outils de gestion et améliorer sa rentabilité

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

A l'issue de la formation, vous serez capable de calculer et optimiser vos coûts matières en restauration, de mettre en place des tableaux de bord de restaurant efficaces, intégrer la maîtrise des coûts matières comme outil d'aide à la décision.

Programme

Identifier les principaux indicateurs en restauration

- Les indicateurs de valeur et les indicateurs qualitatifs
- Le rapport entre les indicateurs
- La marge brute
- Les ratios de charges
- Les coefficients multiplicateurs à appliquer

Définir, analyser et utiliser efficacement la fiche technique en restauration

- La nécessité de la fiche technique
- L'établissement de la fiche technique
- L'analyse des fiches techniques pour maîtriser les ratios, la marge brute
- L'analyse des coûts pour corriger les fiches techniques et prendre des décisions stratégiques pour son restaurant

Maîtriser les techniques de gestion des stocks

- La comparaison des fournisseurs
- L'optimisation des prix d'achat
- La mise en place d'une procédure de gestion de stock

Déterminer les prix de vente en fonction des ratios

- Les différents types de ratios utilisés en restauration
- L'analyse des ventes : identifier le quotidien et préparer l'avenir
- Les secrets du prix idéal

Mettre en place un tableau de bord

- La construction d'un tableau de bord avec l'ensemble des indicateurs de restauration
- Le pilotage du tableau de bord comme outil d'aide à la décision
- La communication régulière auprès de l'équipe des résultats d'analyse du tableau de bord

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Toute personne en responsabilité d'une activité, d'un budget ou d'un centre de profit souhaitant mettre en place des outils de gestion pour piloter la rentabilité et améliorer la performance économique.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

800 € par stagiaire

Adresse

Site de Vannes
6 rue Ella Maillart,
PA Laroiseau,

56000 Vannes

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>

Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation très opérationnelle avec nombreux cas pratiques

Les conditions d'admission

Prérequis

Avoir des notions de base de tableur

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Savoir rédiger une fiche technique de fabrication. Calculer les coûts et les ratios. Analyser les charges liées à l'activité de restauration. Calculer le seuil de rentabilité. Calculer les marges. Gérer et optimiser les approvisionnements. Créer des tableaux de bord de restaurant. Savoir rendre compte des analyses de coût et être force de proposition

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques

Mise en application, confection des recettes, présentation, dégustation. Correction si besoin par le formateur. Utilisation du logiciel excel.

Date et mise à jour des informations : 09/03/2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Vannes

- 12 et 13 octobre 2026

Contacts



LE BIHAN Mireille

mireille.lebihan@morbihan.cci.fr

CCI Formation Morbihan - Site de Vannes - N° SIRET 13002280900011 - N° d'activité 53351000435
6 rue Ella Maillart, PA Laroiseau, - 56000 Vannes

Tél. : 02 97 64 04 54 - formation.continue@morbihan.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>



CCI FORMATION
BRETAGNE