

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

Les points forts de la formation

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

Infos pratiques



Type de formation

Formation continue



Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie-restauration: salarié, dirigeant, saisonnier, demandeur d'emploi.



Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre



Tarif(s) net de taxe

740 € par stagiaire



Adresse

Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201

35172 Bruz

https://www.cci-formationbretagne.fr/ille-et-vilaine

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré requis.

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

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Apport théorique. Analyse de cas pratiques et de documents, mises en situation



Date et mise à jour des informations : 30/09/2023

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



Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

