



# Mettre en place des outils de gestion et améliorer sa rentabilité

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

## Objectif de formation

À 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

720 € par stagiaire

### Adresse

**Quimper - CFTMI/CEL**  
145 Avenue de Keradenec,  
CS 76029,

29330 Quimper

<https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>

# 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](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Les sessions



### Quimper

- Nous contacter

## Contacts



**NATHALIE LE BRUN / PIERRE-YVES LE GALL**

[formation.quimper@finistere.cci.fr](mailto:formation.quimper@finistere.cci.fr)

CFTMI/CEL Quimper - N° SIRET 130 022 932 00326 - N° d'activité 53290897729

145 Avenue de Keradenec, CS 76029, - 29330 Quimper

Tél. : 02 98 98 29 78 - [formation.quimper@finistere.cci.fr](mailto:formation.quimper@finistere.cci.fr) - <https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>



**CCI FORMATION  
BRETAGNE**