

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

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

720 € par stagiaire

Adresse

Brest - CIEL BRETAGNE

Rue du Gué Fleuri,
B.P 35,

29480 Le Relecq Kerhuon

<https://www.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 : 16/12/2025

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



Le Relecq Kerhuon

- Nous contacter

Contacts



ACCUEIL FORMATIONS esthétique et Bien-être

esthetique@formation.finistere.cci.fr

CIEL BRETAGNE Brest - N° SIRET 13002293200060 - N° d'activité 53290897729

Rue du Gué Fleuri, B.P. 35, - 29480 Le Relecq Kerhuon

Tél. : 02 98 30 45 75 - cielbretagne@formation.bretagne-ouest.cci.bzh - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/finistere>



CCI FORMATION
BRETAGNE