



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

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

**Site de Rennes/Bruz**  
Campus de Ker Lann,  
6 Rue des frères Montgolfier, BP  
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



## 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

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

## Les sessions



### Bruz

- 18-19 novembre 2024

Date et mise à jour des informations : 08/01/2024

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)

## Contacts



### GANDOURINE Marie

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

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435  
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz  
Tél. : 0299054545 - [cci.formationcontinue@fac-metiers.fr](mailto:cci.formationcontinue@fac-metiers.fr) - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



CCI FORMATION  
BRETAGNE