

Optimiser sa rentabilité par la maîtrise de ses achats et de ses coûts de production

Formation Continue - Tourisme, Hôtellerie, Restauration



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

Objectifs :

- Concevoir une offre adaptée aux attentes de ses clients de par sa bonne connaissance de la consommation
- Savoir mesurer la performance de chacune de ses propositions (plats et menus)
- Connaître les principaux ratios à maîtriser en restauration
- Savoir déterminer tous les coûts nécessaires à l'élaboration d'un plat, menu
- Acquérir ou améliorer la méthode de calcul de ses coûts et marges
- Savoir repérer les coûts qui dérivent et comment agir dessus pour en reprendre la maîtrise

Public :

- Restaurateur, chef, gérant, second de cuisine, directeur de salle...

Pré-requis :

- Exercer une fonction qui intègre la notion de coût dans l'élaboration des plats.

Compétences visées :

- Négocier efficacement les achats (solides et liquides) auprès de ses fournisseurs,
- Mettre en place les outils de gestion adaptés au type et à la taille de son établissement
- Etre capable de déterminer mensuellement ses coûts de production et ses marges

Les plus pédagogiques :

Animateur : Nos formateurs sont choisis pour leurs expertises métiers, leurs compétences pédagogiques et leur connaissance de l'entreprise.

Méthodes :

Une pédagogie interactive favorisant l'acquisition des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Nos salles sont équipées d'outils multimédias et interactifs et de tous matériels en lien avec la thématique traitée.

Validation / Certification :

- Quizz,
- Exercices d'application (écrit et sur PC si possible avec Excel)
- Remise des corrigés

INFORMATION

1 jour (7H)

€ 260 €

Session(s) à Angers

- 14 octobre 2019

- 23 mars 2020

- 16 novembre 2020

Session(s) à Laval

- 24 février 2020

ANGERS - CENTRE PIERRE COINTREAU
132 av de Lattre de Tassigny - Siret 13000460900058

CHOLET - EURESPACE FORMATION
Rue Eugène Brémond - Siret 13000460900066

SAUMUR - ESPACE FORMATION DU SAUMUROIS
Square Balzac - Siret 13000460900074



° Déclaration enregistrée auprès du Préfet
de la Région Pays de la Loire : 52 49 02369 49



Programme :

A / PRESENTATION DE DONNEES SUR LE MARCHE DE LA RESTAURATION :

- Le paysage et le marché de la restauration en France : quelques données quantitatives et qualitatives
- La photographie de la consommation actuelle par tranche de dépense et par service : éléments pour situer son restaurant
- Les différents types de restaurants et leurs caractéristiques : ceux qui correspondent le plus aux attentes des clients

B / LA CARTE : LA VITRINE DU RESTAURANT :

- La réalisation d'un programme culinaire attractif et rentable
- Les principes d'Omnès ou règles d'équilibre pour composer une carte
- Le calcul de l'indice de popularité,
- La performance de son offre à partir des principes de Smith,
- Les sens de lecture de la carte,
- L'élaboration de la carte des vins,

C / LES ELEMENTS INCONTURNABLES POUR MAITRISER SA GESTION :

- Les ratios et points de repère de gestion
- Zoom sur le ratio coût matières et la marge brute
- L'importance de séparer les solides et liquides
- Exercices sur le calcul du coût matières
- La gestion des achats
- Les autres postes à maîtriser et source de dérives
- La productivité horaire et par personne active
- Le calcul du résultat mensuel à partir du tableau de bord de gestion
- Panorama des outils de contrôle de gestion.
- Recommandations opérationnelles

Des outils de calcul relatifs à ces points vous seront donnés

Chaque participant pourra venir si nécessaire avec le calcul du coût d'un plat pour le travailler pendant la formation

Repas offert.