

## GESTION & RENTABILITE

**Formatrice :**

Nathalie MILLET

**Durée :**

3 jours (21h00)  
Présentiel

**Nb de participants :**

1 à 10 personnes

**Moyens**

**pédagogiques :**

Cours théoriques  
Cas pratiques  
Exercices appliqués  
Partage d'expériences  
Quiz

Support pédagogique  
remis sur clé USB

**Lieu :**

A déterminer

**Tarif :**

Sur devis

**PUBLIC**

Dirigeants-Gérants / Managers / Responsable de restaurant / Chef de cuisine

**PRE-REQUIS**

Exercer son activité dans l'univers des CHR

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES**

Cette formation permet d'optimiser la gestion des coûts d'un établissement et d'identifier les actions à mettre en place pour améliorer sa rentabilité.

A l'issue de cette formation, les participants auront appris à :

- Identifier les différents postes de dépenses de l'entreprise
- Comprendre l'incidence de la maîtrise des coûts sur la marge brute
- Améliorer la rentabilité de leur établissement par le suivi des indicateurs

**DEROULE DE LA FORMATION**

**Programme de la formation**

- La gestion des dépenses
  - Les frais fixes et les frais variables
  - Les matières premières
  - Les frais de personnel
  - Les frais généraux
- La gestion des achats
  - Les définitions des besoins
  - Les mercuriales
  - Les procédures et contrôles à mettre en place
  - Le compte d'exploitation
- Les leviers de la rentabilité
  - Evolution des comportements de la clientèle
  - La maîtrise des stocks (fiches techniques, inventaires)
  - Les principes d'Omnes
  - L'optimisation de la marge brute
- L'analyse et les actions correctives
  - L'analyse des ventes (indicateurs et ratios)
  - Le seuil de rentabilité
  - Les actions correctives

**EVALUATION**

Le contrôle des acquis des participants s'évalue tout au long de la session, au travers d'exercices d'application et d'un quiz final