



dfconseil

Damien FONTES

06 68 13 94 15

contact@dfconseilrestauration.fr



PROGRAMME

APPRENDRE À GÉRER SES COÛTS ET RATIOS EN RESTAURATION COMMERCIALE

(Présentiel)

ANIME PAR :



M. Damien FONTES

Expert en gestion de centre de profit secteur restauration commerciale et collective

PUBLIC :

Gestionnaire de tout ou partie d'un centre de profit dans le secteur de la restauration

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

4 - 8

OBJECTIF GÉNÉRAL :

Savoir piloter ces coûts, maîtriser ses achats, interpréter ses ratios de gestion et savoir déterminer ses prix de ventes

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Savoir mettre en place de bonnes pratiques visant à optimiser la rentabilité de son centre de profit et son BFR.

PRÉREQUIS :

Maîtrise des savoir de base

CONTENU DU PROGRAMME :

Jour 1 : 7h00 de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

LA GESTION DES COÛTS

- La notion de coûts, la maîtrise et la composition des coûts
- Le coût matière et le calcul du ratio matière
- Le calcul du coût de revient théorique, fiches techniques
- Le calcul du coût de revient réel
- Marge brute

LES ÉCARTS DE GESTION DU COÛT MATIÈRES

- Calcul des écarts sur prix et sur quantités
- Analyse des écarts (loi OMNES, règle des 20/80, taux de prise et de pénétration)
- Les mesures correctives avec le rappel du rôle des fiches techniques)

Jour 2 : 7h00 de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

LA GESTION DES STOCKS

- La valorisation des stocks (méthode PEPS et CUMP)
- Les coûts de stockage

LES INVENTAIRES

Entreprendre, coopérer. Vivez l'expérience !

Elycoop - SCOP SA à capital variable - SIRET : 429 851 637 00034 - 429 851 637 RCS Lyon - APE : 7022Z
Pôle Pixel - Bâtiment B - 26 Rue Emile Decorps 69100 VILLEURBANNE - 04.72.81.96.01 - contact@elycoop-formation.fr - 04.72.81.95.84
Les actions de formation professionnelles continues sont exonérées de TVA - Organisme de formation enregistré n° 82 69 0684469
RIB - Crédit Coopératif 42559 - Guichet 00011 - Compte 21006660206 - Clé 47

PGWDF_Gestion_Cout_ratio-Apprendre à gérer ses coûts et ratios en restauration commerciale - page 1 sur 2





dfconseil

Damien FONTES

06 68 13 94 15

contact@dfconseilrestauration.fr



- Les méthodes d'inventaire avec le calcul de la marge
- L'inventaire théorique
- L'inventaire physique
- L'analyse des résultats et les plans d'actions

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation et équipée

Documents supports de formation projetés. Animation avec des outils digitaux type "Klaxoon Board, questions, Quiz et Sondages"

Exposés théoriques et exercices pratiques

Etude de cas concrets

Quiz en salle et temps de corrections

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION / CERTIFICATION FINALE :

Quiz d'entrée de suivi et de fin de formation (4)

DURÉE : 2 jours - 14 heures

LIEUX DES SESSIONS :

France entière

ACCESSIBILITE :

Cette formation est ouvert à tous. Nous nous adaptons.

Personne en situation de handicap : Merci de nous contacter pour que nous puissions prendre en compte vos besoins particuliers.

COÛT :

Intra : Nous consulter

Inter : 580,00 € par participant

Entreprendre, coopérer. Vivez l'expérience !