



Connaître les incontournables de la gestion d'exploitation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de cette formation, vous gérerez efficacement votre activité grâce à la parfaite connaissance et application des techniques de gestion. Vous analyserez vos ventes, optimiserez vos marges et contrôlerez votre ratio matières premières pour réduire vos coûts.

CONTENU DU PROGRAMME :

1. Déterminer le coût global de la carte

- Réaliser une fiche technique et calculer son coût de revient
- Définir la marge brute unitaire et les ratios de gestion
- Calculer le coût de revient global en fonction des ventes
- Évaluer le niveau de marge brute globale en fonction des ventes réalisées

2. Améliorer simplement sa marge brute

- Etablir le taux de prise par gamme et par couvert
- Fixer la contribution à la marge globale
- Utiliser la méthode de « péréquation des marges » :
- Quels produits je vends, combien me rapportent-ils ?
- Étudier les leviers d'optimisation de la marge brute

3. Contrôler sa marge : consommation et matières premières

- Réaliser un inventaire et comptabiliser les achats
- Calculer le coût des marchandises consommées et le ratio lié
- Identifier les causes d'évolution du ratio matières premières
- Détecter les zones de pertes par les écarts de consommation

MODALITES TECHNIQUES & PÉDAGOGIQUES :

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM dévaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du diaporama d'animation utilisé par le formateur

Durée & Tarif HT

2 jours-14h
Tarif à définir

Entreprise

Public concerné

Toute personne amenée à participer à la gestion d'une entreprise

Pré requis

Compréhension du Français
Test de positionnement initial

Moyen d'encadrement

Formation en présentiel
Formateur qualifié OPQF
Ancien Contrôleur gestion/finance

Lieu

ASFOREST ou
en entreprise

Dates

Dates à définir

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

