



Gestion d'un BAR

OBJECTIFS

-  Optimiser la gestion de son établissement de débit de boissons
-  Bien choisir son matériel, ses produits et ses fournisseurs
-  Mettre en place des procédures pour organiser son activité au quotidien
-  Maîtriser les nouvelles technologies en relation avec son établissement

PROGRAMME

Aspect organisationnel

Définir son offre, son concept
Définir sa carte de bar et cocktails
Mettre en place des procédures organisationnelles

Aspect économique

Gestion des Achats / Stock
Gestion de la saisonnalité
Différence entre marge et ratio
Définir sa tarification

Aspect législatif

Les normes HACCP appliquées au bar
Les affichages obligatoires

Aspect commercial

La commercialisation de son offre et les réseaux sociaux

DUREE

2 jours

PUBLIC

Créateurs, repreneurs
ou gérants d'établissement
CHR débit de boissons

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Le stage est basé sur des apports théoriques et la compréhension par l'exemple : des exercices pratiques sont dispensés tout au long de la formation. Etude de documents, mise en situation avec cas concrets...
Un fascicule récapitulatif sera remis en fin de stage.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

