



la gestion des coûts en restauration

le rôle du chef de cuisine

Cette formation est à la fois une base sur la gestion et une approche très concrète sur la gestion d'un établissement de restauration à travers l'expérience du formateur issu non pas d'un poste de comptable mais bien d'un parcours dans le secteur !

Du partage d'expérience et de riches échanges en perspectives...

OBJECTIFS

-  Maîtriser et contrôler les coûts
-  Connaître l'essentiel de la gestion
-  Savoir analyser les ventes

PROGRAMME

La conceptualisation des coûts

Les circuits des coûts

La formation du résultat et son impact patrimonial

Mettre le compte de résultat et le bilan à votre service

La formation des coûts

Comment suivre et prévoir les coûts

La hiérarchie des coûts

L'organigramme des coûts

Les outils des coûts

L'impact des différents coûts sur votre résultat

La variabilité des charges

Le seuil de rentabilité et ses incidences

Les principes d'Omnès

Omnès au quotidien pour optimiser votre résultat

L'analyse des ventes

L'analyse des ventes avec la matrice des classements

DUREE

2 jours

PUBLIC

Chefs de cuisine
Gérant de restaurant
.../...

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

Face à face pédagogique avec application très concrète d'exercices sur cas réels

Apporter une calculatrice

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, ergonome, 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

