

# PROGRAMME : MAITRISER LES COUTS ; CALCUL DU RATIO & GESTION DES STOCKS [Présentiel ou FOAD]

FORMATION : 14 heures [2 jours]

COÛT PÉDAGOGIQUE : 900 € HT / jour [1080 € TTC]

## PUBLIC

Cette formation s'adresse :

- Tous les collaborateurs

## PRE REQUIS

- Connexion internet + PC ou tablette avec webcam et micro [FOAD]
- Adresse mail valide et accessible [FOAD + PRÉSENTIEL]

## OBJECTIFS GENERAUX

Sensibiliser les collaborateurs avec des supports simples et des exercices, de l'importance de la gestion analytique en restauration. [Matières premières et ressources humaines]

A l'issue de la formation, les participants seront plus à l'aise pour :

- Connaitre le vocabulaire de la gestion analytique
- Savoir calculer un cout de revient ; un prix de vente, la tva
- Mettre en place les bonnes méthodes pour une gestion des stocks pertinente
- Savoir analyser les résultats et définir les axes de progrès

## DETAIL DU PROGRAMME DE FORMATION

### SESSION 1

#### INTRODUCTION A LA FORMATION

- Présentation de la formation, du formateur
- Présentation des participants,
- Quelles sont les attentes des participants ?
- Test de positionnement

#### LA GESTION ANALYTIQUE

- Définition de la gestion analytique [différence entre gestion et comptabilité]

Les principales méthodes de calcul des coûts

- Définition des ratios, marges, coefficients

---

NN PLUS CONSULTING SARL unipersonnelle

Capital de 2000 €

RCS Bordeaux 832 364 509 NAF : 7022 Z

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 75331201433 auprès de la préfète de région NOUVELLE AQUITAINE

TVA INTRA : FR35 832364509

22 RUE DE BEARN 33700 MERIGNAC

Tél : +33 771 81 43 33 Mail : [info@nnplusconsulting.com](mailto:info@nnplusconsulting.com)

Dernière mise à jour : 10/2021

- Comment calculer un ratio théorique, la marge, le coefficient
- Interpréter et traduire le langage des autres intervenants du secteur CHR

## SESSION 2

Les principaux coûts variables en restauration

- La différence entre un ratio théorique et un ratio réel [quels sont les facteurs de risques]
- Exercices pratiques sur les impacts

### LES OUTILS DE GESTION

- Les outils pour une bonne gestion analytique
  - Définitions
  - Rôles
  - Calculer le coût de la perte liée à la préparation [coût brut / coût net]
  - Calculer les coûts de revient des plats, des boissons....
  - Calculer un prix de vente
  - Définir ses besoins en matière première

## SESSION 3

### LES OUTILS DE GESTION (SUITE)

#### GESTION DES STOCKS

- Gérer un stock matière première
  - Définition du stock
  - Quoi / quand / comment
- La gestion des stocks et les méthodes d'approvisionnement
- La gestion des stocks et les inventaires
- La gestion des stocks et les contrôles de consommation
  - Comment mettre en place un contrôle de consommation simple et efficace

## SESSION 4

### LA MASSE SALARIALE

- Le coût d'un collaborateur
- Calculer le ratio de la masse salariale
- La productivité

### LE COMPTE EXPLOITATION

- Présentation sommaire du compte d'exploitation et les impacts de la gestion sur le résultat

## CONCLUSION

- Questions réponses
- Test d'évaluation des connaissances de fin de formation

## MÉTHODES & MOYENS PEDAGOGIQUES

### MOYENS

- Exposé participatif,
- Cas pratique
- Apport de connaissances,
- Étude de cas individuels, mise en situation [**partage de documents**]
- Remise de documents et outils [**envoyés par mail**]

### METHODES

- Expositive
- Démonstrative
- Interrogative
- Active

### ENVIRONNEMENT

- Privilégier un endroit calme

Support [ZOOM] pour les formations dispensées en visio conférence

## DISPOSITIFS D'ÉVALUATIONS :

### Pendant la formation :

- Quizz
- Cas pratique
- Exercices individuels

### À la fin de la formation

- Test d'évaluation des connaissances de fin de formation

### Dispositifs d'évaluation après la formation

- Un questionnaire sera envoyé au stagiaire après la formation pour avoir un retour qui permettra de mesurer sa satisfaction

## INTERVENANT

Professionnel de la restauration, consultant en gestion globale d'établissement du CHR

## VALIDATION DE LA FORMATION :

Une attestation de suivi de formation délivrée en fin de formation.

## Handicaps

Les formations sont ouvertes aux personnes handicapées.

En fonction des situations, des adaptations possibles seront étudiées.

Possibilité d'établir la compatibilité ou l'incompatibilité entre le handicap à une formation et la formation.

## Modalités et délais d'accès à la formation:

### Contact d'information et d'inscription :

Christophe GUINOT

email : [info@nnplusconsulting.com](mailto:info@nnplusconsulting.com)

Tél : 07 71 81 43 33

Formation réalisée sous 1 mois après confirmation de l'inscription

Admission : Test de positionnement au démarrage de la formation