

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

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

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