



CATALOGUE DE FORMATION



■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification Qualité a été déléguée au
titre de la catégorie : **Actions de Formation**

Sommaire :

Les principes de la gestion analytique , calcul du ratio & gestion des stocks	page 2
Gestion en CHR , analyser ses besoins, créer ses outils de gestion	page 3
Les fondamentaux de la comptabilité et de l'analyse financière	Page 4
L'essentiel de la bureautique , word & excel	Page 6
Management opérationnel , encadrement des équipes	page 8
Gestion des clients difficiles, situations conflictuelles	page 9
Management opérationnel et gestion dans le secteur de la restauration	Page 10
Mieux conseiller dans le secteur du CHR	Page 11
Conditions générales & accessibilités	Page 12

Christophe GUINOT

NN PLUSCONSULTING SARL 22 rue de Béarn-33700-MERIGNAC

Tél : +33 771 81 43 33 mail : info@nnplusconsulting.com

www.nnplusconsulting.com

PRINCIPES DE GESTION ANALYTIQUE / GESTION DES STOCKS ET DES RATIOS [14 h]

PUBLIC

Cette formation s'adresse :

- Créateurs ou repreneurs d'affaires qui démarrent sans expérience ni connaissance en gestion
- Responsables de centres de profits / Managers / futurs managers

PRE REQUIS

- Aucun

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 :

- Identifier les points sensibles
- Calculer un cout de revient et un prix de vente, la tva
- Avoir plus de visibilité et définir les axes de progrès

DETAIL DU PROGRAMME DE FORMATION

LA GESTION ANALYTIQUE

- Définition de la gestion analytique [différence entre gestion et comptabilité]
- Définition des ratios, marges, coefficients
- Comment calculer un ratio théorique, la marge, le coefficient...
- La différence entre un ratio théorique et un ratio réel [quels sont les facteurs de risques]
- Exercices pratiques

- Définitions
- Rôles
- Exercices pratiques

- Calculer les couts de revient des plats, des boissons...
- Calculer un prix de vente
- Définir ses besoins en matière première
- Gérer un stock matière première
- Les incidences d'une bonne [ou mauvaise] gestion
- Les outils à utiliser pour un suivi performant
- Mettre en place un système de gestion

LES OUTILS DE GESTION

- Les outils pour une bonne gestion analytique

Coût pédagogique : 990 € HT [1188 € TTC]

GESTION EN CHRD : analyser ses besoins ; créer ses outils de gestion ; optimiser les résultats [Présentiel / intra entreprise] [14 heures]

PUBLIC :

Cette formation s'adresse :

- Tous les dirigeants et les responsables de services.
- Les dirigeants de jeunes entreprises ou confrontés à la mutation économique actuelle

PRE REQUIS :

- Connexion internet + PC avec Microsoft office
- **Connaissances basiques Excel [test préalable]**
- Adresse mail valide et accessible

OBJECTIFS GENERAUX :

Offrir aux participants du secteur CHRD les moyens d'effectuer un diagnostic de leur activité et de mettre à leur disposition les outils concrets (tableau de bord) de mesures correctives de gestion.

A l'issue de cette formation les participants seront mieux informés et plus avisés pour :

- Connaître les éléments essentiels pour bien gérer une affaire (le schéma économique de son établissement)
- Identifier les points sensibles (zones de risques) susceptibles de conduire à un échec
- Disposer d'indicateurs de mesures de la bonne marche de l'affaire
- Savoir élaborer un compte de résultat adapté à leur activité pour dégager leurs principales marges
- Avoir identifié les axes d'amélioration de leur gestion
- Disposer d'une méthode de calcul des marges
- De concevoir des procédures et des outils de gestion destinés à favoriser l'amélioration de la marge

COÛT PÉDAGOGIQUE : 1980 € HT [2376,00 € TTC]

LES FONDAMENTAUX DE LA COMPTABILITÉ ET DE L'ANALYSE FINANCIÈRE [21 h]

PUBLIC :

Tous les dirigeants et les responsables de services et en particulier les dirigeants de jeunes entreprises ou confrontés à la mutation économique actuelle

PRE REQUIS :

Connaissances des bases en gestion et Excel (office)

OBJECTIFS GENERAUX :

Offrir aux chefs d'entreprise du secteur CHRD les moyens d'effectuer un diagnostic de leur activité et de mettre à leur disposition les outils concrets (tableau de bord) de mesure corrective de gestion.

A l'issue de cette formation les participants seront mieux informés et plus avisés pour :

- Connaître les éléments essentiels pour bien gérer une affaire en début d'activité (le schéma économique de son établissement)
- Identifier les points sensibles (zones de risques) susceptibles de conduire à un échec en phase de démarrage
- Disposer d'indicateurs de mesures de la bonne marche de l'affaire
- Savoir élaborer un compte de résultat adapté à leur activité pour dégager leurs principales marges
- Avoir identifié les axes d'amélioration de leur gestion
- Disposer d'une méthode de calcul des marges
- De concevoir des procédures destinées à favoriser l'amélioration de la marge

Les fondamentaux du contrôle de gestion

- Contrôle de gestion et tableau de bord
- Le budget prévisionnel

Calculer le seuil de rentabilité

- Qu'est-ce que le seuil de rentabilité ?
- Quels sont les éléments que nous pouvons prendre en compte pour le calcul du seuil de rentabilité

Comprendre la notion de trésorerie

Plan de trésorerie et concepts de base

- La trésorerie : définition
- Bien gérer sa trésorerie
- Trésorerie, chiffre d'affaires et rentabilité.
- Quels sont les leviers de développement d'une bonne trésorerie ?

Suivre sa trésorerie au quotidien, anticiper et calculer ses besoins

- Concevoir un argumentaire bancaire
- Le cash-flow : définition.
- Exercice : Lister les causes de déséquilibre de la trésorerie

Les fondamentaux de la comptabilité générale

Comprendre la logique comptable

- Notions d'exploitation : charges, produits
- Les charges et produits d'exploitation
- Les charges et produits financiers
- Les charges et produits exceptionnels
- La Marge
- Les Charges Externes et Autres Achats
- La Rémunération du Personnel
- Les Charges sociales
- Les dotations aux amortissements

La chaîne comptable

Les principaux journaux comptables

Définition des comptes annuels

- Le bilan
- Le compte de résultat
- Les annexes comptables
- Publication des comptes annuels

Lire et analyser un bilan et un compte de résultat

- Le bilan
- Les capitaux propres

Comprendre la présentation classique et habituelle du compte de résultat

Comprendre la notion de S.I.G

- Utilité & calcul des soldes intermédiaires de gestion (SIG)

Coût pédagogique : 2970 € HT [3564 € TTC]

L'essentiel de la bureautique [14H]

PUBLIC VISÉ

- Débutants en informatique désirant une formation sur les fondamentaux d'un pc bureautique en utilisant Microsoft Office

PRE-REQUIS

- Connaître les bases du clavier et si possible avoir utilisé Windows ou la souris
- Ordinateur avec pack office [word & excel]

OBJECTIFS GENERAUX

- Mieux exploiter votre ordinateur
- Utiliser des fonctions de base des principaux logiciels WORD & EXCEL afin de produire des documents simples et de les communiquer

DECOUVERTE DE WINDOWS

CONCEPTS DE BASE

- Définition d'un système d'exploitation
- Notions élémentaires du langage (bureau / icones, logiciels, périphériques...)
- Lancement de programmes

NAVIGUER DANS WINDOWS

- Poste de travail
- Favoris Réseau
- Arborescence et gestion des fichiers (nouveau / supprimer / glisser / déposer)

DECOUVERTE DE WORD

GÉNÉRALITÉS

- Barre des menus
- Utilisateur du curseur
- Barre des tâches

PRÉSENTATION

- Mise en forme de texte (gras, souligné, bordure, couleur...)
- Insertion d'une image
- Manipulation de texte (supprimer, déplacer, copier/coller, couper/coller)

CRÉATION DE DOCUMENTS

- À partir d'un document vierge
- À partir d'un modèle
- Saisie et modification de texte

IMPRESSION

- Positionner un texte entre les marges

- Définir la mise en page (marges, orientation, numérotation des pages, en-têtes et pieds de page)
- Sauvegarder, pré-visualiser et imprimer un document

DÉCOUVERTE EXCEL

PRISE EN MAIN DE L'ENVIRONNEMENT

- Utilisation des cellules
- Feuilles, classeur
- Création d'un tableau (saisie-modification)
- Mise en forme
- Enregistrement

IMPRESSION

- Définir la mise en page : marges, orientation, numérotation des pages, en-têtes et pieds de page
- Sauvegarder, pré visualiser et imprimer un document
- Intégrer un tableau Excel dans un document Word : principe du copier / coller

FORMULES

- Utilisation des formules basiques (addition, soustraction, moyenne...)

Coût pédagogique : 1980 € HT [2376 € TTC]

MANAGEMENT OPERATIONNEL – ENCADREMENT DES EQUIPES [Présentiel ou FOAD] [14 heures]

PUBLIC

- Managers / futurs managers

PRÉREQUIS

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

OBJECTIFS GENERAUX

Cette formation permet d'apporter des réponses concrètes et opérationnelles aux préoccupations du manager en termes d'animation d'une équipe et de faire un point sur les différentes formes de management existantes

A l'issue de cette formation, les participants seront mieux informés et plus avisés pour :

- Définir le rôle et le positionnement du manager
- Exercer de manière efficace
- Décider, organiser et contrôler l'activité
- Structurer une réunion d'équipe
- Faire face aux situations de communication difficiles

DETAIL DU PROGRAMME DE FORMATION

- Manager, ça s'apprend
- Management opérationnel : objectifs
- Le métier de manager
- Savoir-faire & savoir-être en entreprise
- Les types de management
- Les tâches du manager
- La motivation
- Le gestionnaire d'activité
- La communication
- Un nouveau membre dans une équipe

COÛT PÉDAGOGIQUE : 1980 € HT [2376,00 € TTC]

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 : 08/2023

GESTION DES CLIENTS DIFFICILES-SITUATIONS CONFLICTUELLES [14h]

PUBLIC & OBJECTIFS GENERAUX

Cette formation s'adresse aux managers, exploitants, personnes en relation avec la clientèle

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Mieux se connaître en tant que communicant.
- Gérer les conflits dans la relation durable.
- Positiver la communication.
- Gérer les conflits dans le groupe

Se connaître en tant que communicant

COMMUNIQUER GAGNANT/GAGNANT

- Analyse stratégique de ses interlocuteurs
- Positiver la relation
- Utiliser un vocabulaire positif et concret

Gérer les conflits dans la relation durable

- Qu'est-ce qu'un conflit ?
- Origine du conflit
- A quoi/qui ça sert ?
- Origine
- Le 8 infernal et comment s'en sortir
- Les 5 premières minutes
- Repérer le mode de communication de mon interlocuteur
- Convaincre et négocier

Gérer les conflits dans le groupe

- Comprendre la dynamique groupe
- Comment gérer mon équipe ?
- La dynamique des groupes en 5 étapes.
- Reconnaître les rôles
- Gérer les conflits
 - Les signes avant-coureurs
 - Prévenir les conflits avant qu'ils ne naissent

Jeux de rôles & ateliers pédagogiques

- Gérer un conflit simple, UTILISER LA MÉTHODE LATTE
- Gérer un client agressif
- Gérer un conflit entre 2 collaborateurs

Cout pédagogique 990 € HT [*] / 1980 € HT [**]

FORMATION EN MANAGEMENT OPERATIONNEL & GESTION POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION.

PUBLIC & OBJECTIFS :

Cette formation s'adresse aux dirigeants, futurs dirigeants, responsables d'un centre de profit. Ce programme vise à développer les compétences essentielles nécessaires pour gérer efficacement les opérations quotidiennes d'un établissement de restauration.

L'objectif est de fournir aux participants les connaissances et les compétences nécessaires pour prendre des décisions éclairées et gérer efficacement les opérations d'un établissement de restauration.

1. Maitriser les concepts du management opérationnel : [7 heures]*

- Comprendre les principes de base du management et son application dans le secteur de la restauration.
- Apprendre à définir des objectifs clairs et à élaborer des plans d'action pour les atteindre.

2. Gérer les ressources humaines : [7 heures]*

- Recrutement et sélection du personnel.
- Formation et développement des employés.
- Gestion des horaires de travail et des plannings.
- Motivation et leadership dans un environnement de restauration.

3. Gérer l'opérationnel : [14 heures]**

- Contrôle des coûts et gestion des stocks.
- Gestion des fournisseurs et des achats.
- Optimisation des processus de production et de service.
- Gestion de la qualité et de la satisfaction client.

4. Optimiser la gestion financière : [14 heures]**

- Analyse des états financiers.
- Établissement et suivi des budgets.
- Rentabilité et rentabilisation des investissements.
- Gestion des flux de trésorerie.

5. Définir une stratégie marketing : [7 heures]*

- Étude de marché et analyse de la concurrence.
- Élaboration d'une stratégie de marketing adaptée à la restauration.
- Promotion et communication efficace.
- Gestion de la relation client.

Ce programme de formation peut être dispensé sous forme de séminaires, d'ateliers pratiques, de sessions de coaching individuel ou en groupe.

Il peut être adapté en fonction des besoins spécifiques de votre entreprise ou de votre équipe.

[Les modules sont dissociables]

Cout pédagogique 990 € HT [*] / 1980 € HT [**]

MIEUX CONSEILLER DANS LE DOMAINE DU C.H.R [7 heures]

PUBLIC & OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

Cette formation destinée à permettre aux conseillers comptables de prodiguer des conseils pragmatiques et pertinents auprès de leurs clients dans le domaine du C.H.R

À l'issue de cette formation les participants seront mieux informés et plus avisés pour :

- Mieux connaître le domaine C.H.R. et les clients qui opèrent dans ce domaine
- Comprendre pour proposer des actions correctives adaptées et mieux conseiller ses clients en s'appuyant sur des points précis liés à la gestion opérationnelle.

CONNAITRE LES CONTRAINTES ET OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES

- Les licences (permis d'exploitation)
- Les contraintes sociales

ADAPTER LES INDICATEURS PERFORMANCE DANS LE SECTEUR DU CHR

- Les ratios clés de la performance dans les C.H.R
- L'enjeu financier subit par l'entreprise

OPTIMISER LA GESTION OPÉRATIONNELLE ET FINANCIÈRE

Gestion opérationnelle et financière

- Techniques de gestion financière spécifiques au CHR
- Le budget prévisionnel basé sur le mode de fonctionnement et l'environnement de l'établissement
- Le symptôme d'alerte dans les C.H.R
- Les causes principales des dérives
- Les erreurs fonctionnelles des exploitants

PRÉVOIR LA GESTION RH

- La masse salariale, ratio
- Les besoins en compétences et en ressources humaines
- Planification et organisation des ressources humaines [horaires, recrutement, formation]

RECOMMANDER ET PRÉCONISER LES OUTILS ET LES ACTIONS DE GESTION OPÉRATIONNELLE ET GESTION RH

Gestion opérationnelle

- Mesurer & identifier les sources d'écarts [théorique / réalisé]
- Les secteurs opérationnels pour effectuer une amélioration (de l'achat à la production)
- Définir les axes et les outils d'améliorations pour optimiser les résultats

Gestion RH

- Les process / les fiches de postes / les besoins en compétences
- Les outils de planification et de gestion RH
- La productivité
- Les outils de mesures des performances

Coût pédagogique : 990 € HT

CONDITIONS GÉNÉRALES & ACCESSIBILITÉS

MÉTHODES & MOYENS PEDAGOGIQUES :

MOYENS

- Exposé participatif,
- Cas pratique [travaux en ligne]
- 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

- 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

À la fin de la formation

INTERVENANT :

Christophe GUINOT ; CEO NNPLUSCONSULTING

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