nnplusconsulting
consultant en restauration
formation, gestion & pilotage

Catalogue de Formations

Référentiel National Qualité
Audité par
BUREAU VERITAS
Certification

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Délivré au titre de la catégorie : action de formation

Christophe GUINOT
NNPLUSCONSULTING SARL

07 71 81 43 33

christophe@nnplusconsulting.com

22 rue de Béarn | 33700 Mérignac

nnplusconsulting
consultant en restauration
formation, gestion & pilotage

Catalogue de Formations

Sommaire

Page 3	Principes de la gestion analytique, calcul du ratio & gestion des stocks
Page 4	Gestion en CHRD analyser ses besoins, créer ses outils de gestion
Page 5	L'essentiel de la bureautique, Word & Excel
Page 6	Management opérationnel, encadrement des équipes
Page 7	Gestion des clients difficiles, situations conflictuelles
Page 8	Management opérationnel & financier
Page 9	Mieux conseiller dans le secteur du CHR *(Programme proposé aux conseillers comptables)*
Page 10	Conditions générales & accessibilités

Référentiel National Qualité
Audité par BUREAU VERITAS Certification
Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Délivré au titre de la catégorie : action de formation

14 H

PRINCIPES DE GESTION ANALYTIQUE / GESTION DES STOCKS ET DES RATIOS

Public concerné

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

Pré-requis

Aucun

Objectifs généraux

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

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

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

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

Les outils de gestion

- Les outils pour une bonne gestion analytique
  - Définitions
  - Rôles
  - Exercices pratiques

- Calculer les coûts de revient (nourriture et 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

Coût pédagogique : 1980 € HT (2376 € TTC)

14 H

Gestion en CHRD

Analyser ses besoins ; créer ses outils de gestion ; optimiser les résultats

Présentiel / intra entreprise

Public concerné

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

Objectifs généraux

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

Pré-requis

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

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

- Connaitre 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
- Concevoir des procédures et des outils de gestion destinés à favoriser l'amélioration de la marge

Coût pédagogique : 1980 € HT (2376 € TTC)

14 H

L'essentiel de la Bureautique

Public concerné

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

Objectifs généraux

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

Pré-requis

- Connaitre les bases du clavier et si possible avoir utilisé Windows ou la souris
- Ordinateur avec pack Office [Word & Excel]

Découverte de Word

Généralités

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

Création de documents

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

Présentation

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

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 d'Excel

Prise en main de l'environnement

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

Formules

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

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

Coût pédagogique : 1980 € HT (2376 € TTC)

14 H

MANAGEMENT OPERATIONNEL | ENCADREMENT DES ÉQUIPES

Présentiel ou FOAD

Public concerné

Managers / futurs managers

Pré-requis

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

Objectifs généraux

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.

À 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

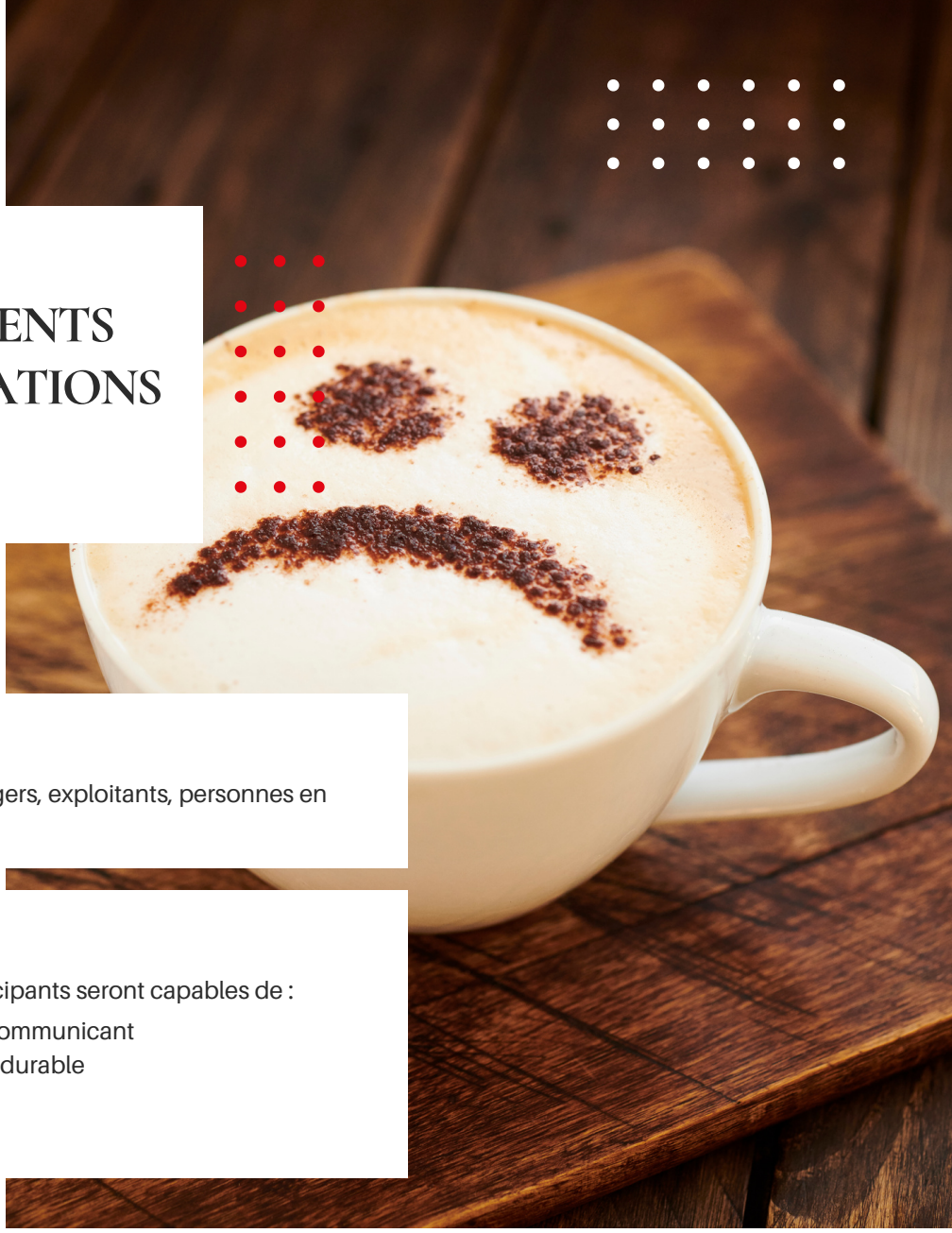
Détail du programme de formation

- 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 € TTC)

14 H

GESTION DES CLIENTS DIFFICILES | SITUATIONS CONFICTUELLES



Public concerné

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

Objectifs généraux

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

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

Pré-requis

Aucun

Se connaitre en tant que communicant

COMMUNIQUER GAGNANT/GAGNANT

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

Se connaitre en tant que communicant

- Qu'est-ce qu'un conflit ?
- Origine du conflit
- À quoi/qui ça sert ?
- 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 de groupe
- Comment gérer mon équipe ?
- La dynamique des groupes en 5 étapes.
- Reconnaitre 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 deux collaborateurs

Coût pédagogique : 1980 € HT (2376 € TTC)

14 H / 7 H*

FORMATION EN MANAGEMENT OPÉRATIONNEL & FINANCIER

Gestion globale pour le secteur de la restauration

Pré-requis

Aucun

Public concerné

Cette formation s'adresse aux dirigeants, futurs dirigeants, responsables d'un centre de profit.

Objectifs généraux

Ce programme vise à développer les compétences essentielles nécessaires pour gérer efficacement les opérations quotidiennes d'un établissement de restauration et prendre des décisions éclairées.

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.

1. Maitriser les concepts du management opérationnel : 7 H

- 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 H

- 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 H

- 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 H

- 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 H

- 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.

Coût pédagogique :

Module de 7h : 990 € HT (1188 € TTC)
Module de 14h : 1980 € HT (2376 € TTC)

7 H

MIEUX CONSEILLER DANS LE DOMAINE DU C.H.R

FORMATION CONSEILLERS COMPTABLES

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC CONCERNÉ

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

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

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

- Mieux connaitre 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.

Connaître les contraintes & obligations réglementaires

- 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 CHR
- L'enjeu financier subit par l'entreprise

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]

Optimiser la gestion opérationnelle & 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 CHR
- Les causes principales des dérives
- Les erreurs fonctionnelles des exploitants

Recommander & préconiser les outils & les actions de gestion opérationnelle et de gestion RH

Gestion opérationnelle

- Mesurer et 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 (1188 €)

Conditions générales & Accessibilités

Méthodes & moyens pédagogiques :

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]

Méthodes

- 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

Après la formation

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

Intervenant :

Christophe GUINOT ; CEO NNPLUSCONSULTING

Validation de la formation :

Une attestation de suivi de formation est 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 et la formation.

Modalités & délai 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.

8 personnes maximum en simultané

nnplusconsulting
consultant en restauration
formation, gestion & pilotage

Christophe GUINOT
NNPLUSCONSULTING SARL

07 71 81 43 33

christophe@nnplusconsulting.com

22 rue de Béarn | 33700 Mérignac

Référentiel National Qualité
Audité par
BUREAU VERITAS
Certification

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Délivré au titre de la catégorie : action de formation

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
Dernière mise à jour : 02-2026