

# CALCULER ET CONTROLER LA RENTABILITE DE SON RESTAURANT

## Compétences visées :

- Identifier les fondamentaux de la gestion des stocks ;
- Établir des fiches techniques ;
- Contrôler sa rentabilité à l'aide des ratios.

## Public visé :

- Tout public

## Durée du programme :

- 7 heures

## Prérequis :

- Maîtrise de l'outil informatique et bureautique ;
- Maîtrise de la langue française.

## Tarif : 950€TTC

(Prise en charge possible, nous contacter pour plus d'informations.)

**Modalités de financement :** CPF, Plan de développement des compétences, France Travail, auto-financement

## Modalités d'admission :

Auto-positionnement. Notre équipe de conseillers en formation reste disponible pour vous accompagner, n'hésitez à nous contacter.

## Localisation et accessibilité :

Distanciel et/ou présentiel.

Nos locaux sont adaptés pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous pour échanger sur les modalités de suivi de la formation.

 04.94.88.58.59

 [contact@crc-formation.fr](mailto:contact@crc-formation.fr)

 [crc-formation.fr](http://crc-formation.fr)

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat  
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017



### Méthodes pédagogiques :

Lors de la formation plusieurs méthodes et technique sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence.

Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation.

Les techniques utilisées sont : le travail de sous-groupe, mise en situation, jeux de rôle, étude de cas et brainstorming.

### Modalités d'évaluation des acquis :

- Évaluation des acquis en cours de formation : questionnaire, étude de cas, quiz ;
- Test en fin de formation : QCM.

### Programme :

*Identifier les fondamentaux de la gestion des stocks :*

- Appliquer les règles de stockage ;
- Différencier DLC et DDM ;
- Employer la méthode FIFO ;
- Sélectionner des outils de gestion.

*Établir des fiches techniques :*

- Identifier les éléments constitutifs d'une fiche technique ;
- Calculer les coûts d'un plat : coûts matière et coûts de revient ;
- Appliquer l'ingénierie des menus : la création d'une carte de restaurant.

*Contrôler la rentabilité de son établissement à l'aide des ratios :*

- Calculer ses marges brutes : théorique et réelle ;
- Utiliser les principaux ratios: food cost, labor cost, prime cost, ... ;
- Identifier son seuil de rentabilité ;
- Appliquer les taux de TVA en restauration ;
- Analyser le contrôle fiscal.

### Délais d'accès :

Entrées et sorties permanentes. Habituellement, les accès sont ouverts 24 heures ouvrées après la réception du dossier complet et la validation du financement.

Contactez-nous !

[www.crc-formation.fr](http://www.crc-formation.fr)

04.94.88.58.59

[contact@crc-formation.fr](mailto:contact@crc-formation.fr)

245, avenue de l'université

Le nouveau parc St Clair

83160 LA-VALETTE-DU-VAR



04.94.88.58.59



[contact@crc-formation.fr](mailto:contact@crc-formation.fr)



[crc-formation.fr](http://crc-formation.fr)

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat  
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017

