



# Programme de formation professionnelle

« LES CHIFFRES, À TABLE ! »

## L'organisme de formation

CRC Formation  
245, Avenue de l'Université,  
le nouveau Parc Saint Clair  
83160 LA VALETTE DU VAR  
04 94 88 58 59  
[contact@crc-formation.fr](mailto:contact@crc-formation.fr)

N° SIRET : 83015737600021

Enregistré sous le N° de déclaration d'activité : 93830543283

## Intitulé de la formation

« Les chiffres, à table ! »

**MODULE EXPERT**

## Durée de la formation

2 jours sur une base de 14 heures

Session sur demande.

Pour les délais d'accès : 5 jours avant le début de la formation.

## Public cible et prérequis

Pour accéder à la formation, chaque stagiaire inscrit devra avoir travaillé pendant un minimum de 1 mois dans le service restauration d'un établissement hôtelier – tous postes confondus - ou dans des fonctions attenantes (Réception, Responsable/ Directeur Restauration, Direction d'hôtel).

## Lieu de l'action de formation

INTER /INTRA

## Accessibilité pour les personnes en situation de handicap

Action de formation accessible aux publics en situation de handicap. Il appartient au client (pour les formations en INTRA) de s'assurer que les salles soient conformes à la réception des personnes en situation de handicap.

Entretien préalable pour définir les modalités d'accès.





## **Objectifs**

*L'organisme de formation organise l'action de formation suivante pour :*

**Nature de l'action au sens de l'article L.6313-1 du code du travail (nature, caractéristiques : perfectionnement, acquisition de connaissances, conversion, bilan de compétence)**

Transmettre les clés de gestion d'exploitation nécessaires pour développer la profitabilité des services de restauration d'un établissement hôtelier :

- ✓ Développer sa connaissance du compte d'exploitation et du compte de résultats ;
- ✓ Comprendre les méthodes de fixation d'un prix de vente à partir de la fiche technique ;
- ✓ Connaître les principaux ratios et les leviers d'exploitation permettant d'atteindre des objectifs ;
- ✓ Développer les aptitudes des équipes à respecter un objectif de charge et/ou de marge.

## **Contenu de la formation**

### **Décrypter les résultats de gestion**

- ✓ Le compte de résultats ;
- ✓ Le résultat d'exploitation ;
- ✓ Pourquoi calculer le résultat d'exploitation ?

### **Connaître les principaux ratios et coûts en restauration :**

- ✓ Le ratio des ventes ;
- ✓ Les charges variables ;
- ✓ Les charges fixes ;
- ✓ Le seuil de rentabilité et le point mort ;
- ✓ Les ratios de charges ;
- ✓ Le coût matière ;
- ✓ Le coût de personnel.

### **Exercice pratique : J'ouvre mon restaurant ! Je calcule mon seuil de rentabilité**

### **Identifier les leviers d'exploitation permettant d'améliorer les résultats opérationnels**

- ✓ Les ventes additionnelles ;
- ✓ Le positionnement tarifaire ;
- ✓ Les achats ;
- ✓ La fiche technique ;
- ✓ Le prime cost.

### **Exercice pratique – Réaliser une fiche technique et définir un prix de vente plats et menus**





## Mettre en place les outils qui permettent une bonne gestion financière

- ✓ Sélectionner les indicateurs pertinents ;
- ✓ Construire et suivre un tableau de bord.

## Bilan de la formation – Résumé des points clés de la formation- échanges entre les participants et le formateur

### Modalités pédagogiques

#### 1. *Les modalités pédagogiques*

Le stagiaire sera successivement amené à :

- Prendre des notes pendant les cours ;
- Réussir des exercices pratiques ;
- Bénéficier de l'appui de tuteurs ;
- Faire des exercices de validation des connaissances acquises.

#### 2. *Le rôle du formateur*

Le formateur consultant expert :

- Rédige l'ensemble des autres supports de cours (documents PDF, contenus d'approfondissement, questionnaires de validation de l'acquisition des compétences...);
- Il réalise une synthèse de la journée de formation et conçoit une recommandation d'actions à mener.

Le tuteur est à l'écoute du stagiaire :

- Présent sur site,
- Accessible par téléphone ou via une adresse mail dédiée, il mobilise les ressources permettant d'apporter une réponse personnalisée aux questions posées par les apprenants.

#### 3. *Les matériels utilisés*

- Supports de formation ;
- Carte heuristique

#### 4. *Les documents remis aux participants*

Chaque stagiaire reçoit une attestation de participation et les points clés de la formation au travers d'une fiche mémoire, remise à la suite de la formation.





## 5. *Modalités d'évaluation*

- Le suivi de la progression des stagiaires est assuré par le formateur et par un QCM à la fin de la formation ;
- Les techniques utilisées sont :
  - mise en situation,
  - jeux de rôle,
  - étude de cas et
  - brainstorming.
- Moyens pédagogiques :
  - Ressources et
  - Vidéos pédagogiques.

### **Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants**

La fiche d'appréciation à chaud remise au participant après la formation.

La fiche d'appréciation à froid sera remise aux participants 3 mois après la formation.

### **Contact**

CRC Formation :

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

04 94 88 58 59

