

LES CHIFFRES, A TABLE !

Compétences visées :

- Décrypter les résultats de gestion
- Connaître les principaux ratios et coûts en restauration
- Identifier les leviers d'exploitation permettant d'améliorer les résultats opérationnels
- Mettre en place les outils qui permettent une bonne gestion financière

Public visé :

- Tous les professionnels ayant 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).

Durée du programme :

- 14 heures

Prérequis :

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

Tarif : Disponible sur notre site internet.

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

Modalités de financement : Plan de développement des compétences, auto-financement, OPCO.

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.

Méthodes pédagogiques :

Lors de la formation plusieurs méthodes et techniques 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 :

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

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.

Mettre en place les outils qui permettent une bonne gestion financière

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

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

04.94.88.58.59

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

 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

