

Apprendre à gérer ses coûts et ratios en hôtellerie-restauration

🕒 14h

📅 2 jours

💶 500€ net de taxes

Prérequis

Maîtrise des savoirs de base et avoir une calculatrice le jour de la formation.
Comprendre le français

Public

Toute personne ayant en charge l'approvisionnement, la manipulation et la transformation de denrées alimentaires en restauration commerciale/collective et en hôtellerie.

Objectifs de la formation

- Piloter ses coûts alimentaires
- Maîtriser ses achats et ses stocks
- Interpréter ses ratios de gestion
- Déterminer ses prix de ventes
- Améliorer son résultat économique

Contenu de la formation

- **Module 1 : La gestion des coûts**
 - La notion de coûts, la maîtrise et la composition des coûts
 - Le coût matière et le calcul du ratio matière
 - Le calcul du coût de revient théorique, fiches techniques
 - Le calcul du prix de revient réel de sa carte
 - Marge brute
- **Module 2 : La gestion des stocks**
 - La valorisation des stocks (méthode PEPS et CUMP)
 - Les coûts de stockage et ratios
- **Module 3 : Les inventaires**
 - Les méthodes d'inventaire avec le calcul de la marge
 - L'inventaire théorique
 - L'inventaire physique
 - L'analyse des résultats et les plans d'actions

- **Module 4 : Les écarts de gestion et des coûts**
 - Calcul des écarts sur prix et sur quantités
 - Analyse des écarts (loi OMNES, règle des 20/80, menu ingeneering)
 - Les mesures correctives et plans d'actions

Modalités pédagogiques

Chaque thème fait l'objet d'une présentation théorique. Des études de cas illustrent cette présentation.

Le formateur utilise des outils digitaux type « Klaxoon board, quiz et sondages ».

A l'issue de la formation le stagiaire recevra une clé USB contenant le support de formation.

Modalités d'évaluations

Durant et à l'issue de la formation, un contrôle des connaissances est organisé sous la forme d'un questionnaire corrigé par le formateur.

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel ou visioconférence

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

Nos formateurs

L'ensemble de nos formateurs justifient d'une expérience reconnue dans le domaine de la gestion d'entreprise.