

## PROGRAMME DE FORMATION

### **AMELIORER SA RENTABILITE PAR LA MAÎTRISE DES COÛTS EN RESTAURATION**

**Public :** cette formation cible les professionnels de la restauration (brasserie, restauration commerciale, boulangerie, pâtisserie, restauration rapide, restauration scolaire). Destinée aux chefs de cuisine, employés de CHR, les porteurs de projets, les managers, commis, toutes personnes voulant élargir ses compétences par la maîtrise de la rentabilité d'un établissement.

**Prérequis :** Notions de base en mathématique, savoir lire et écrire

**Objectifs :**

A l'issue de cette formation, vous saurez :

- améliorer la rentabilité d'une entreprise par une bonne gestion de la marge brute
- connaître l'essentiel de la gestion
- maîtriser et contrôler vos achats et vos coûts par l'utilisation d'outils de gestion performants
  - La Fiche technique – la fiche produit
  - Evaluer la performance de la carte
  - Le suivi du coût matière et stratégie des achats
  - Tableau de suivi des indicateurs de gestion
- vous seront remis des supports pédagogiques nécessaires à la poursuite de votre activité.

**Intervenant :** Formateur spécialisé en agroalimentaire, professionnel de la restauration

**Méthodes pédagogiques :**

- Salle équipée avec vidéo projecteur, paperboard, connexion WIFI
- Pédagogie participative avec ateliers de mise en situation et outils interactifs

**Sanction :** Bilan et évaluation – Attestation de formation délivrée en fin de stage

**Durée :** 14 heures minimum sur 2 journées de 8h à 12h et de 13h à 16h.

**Lieu :** - En distanciel

- En présentiel -Immeuble de LAHOUSSAYE – ZI LA JAMBETTE – 97232 LE LAMENTIN

**Tarif :**

- En centre de formation 790 €/stagiaire (tarif dégressif en fonction du nombre de stagiaires = nous consulter)
- Intra (dans vos locaux) : nous consulter

**Accessibilité :** Salle de formation accessible aux personnes à mobilité réduite.

Si l'un de vos stagiaires nécessite une prise en charge spécifique nous consulter.

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### • LES OUTILS POUR MAITRISER LE COUT MATIERE

Le coût matière est l'un des premiers postes de dépenses dans le domaine de la restauration. Sa maîtrise est vitale pour les entreprises du secteur et impacte directement leur rentabilité. Mais quels outils utiliser pour gérer au mieux ?

- Qu'est-ce que le coût matière et comment le calcule-t-on ?
- Comment valoriser les pertes et limiter les dérives ?
- Les fiches techniques : étape indispensable de la maîtrise du coût matière
  - Comment rédiger une fiche technique ?
  - Quels sont les pièges à éviter ?
  - Et pourquoi pas des éclatés produits ?
- Négocier avec les fournisseurs et mettre en place des mercuriales

### • GERER LA MARGE BRUTE

La marge est LA première ressource financière et comptable d'une entreprise. Sa performance est le résultat du travail quotidien de tous les membres d'une équipe. Mais gérer la marge est-ce simplement gérer les achats ? Comment optimiser la marge pour améliorer la rentabilité ?

- De quelle marge parle-t-on ? Les différentes notions de marge en restauration et les méthodes de calcul.
- Utiliser la marge pour fixer les prix de vente : une technique de rentabilité infaillible
- Analyser les ventes : un outil simple pour doper le Chiffre d'Affaires et la marge !
- Quel est l'impact de la marge sur la rentabilité ? : présentation du compte d'exploitation

### • LA CARTE DU RESTAURANT

- Comment créer une carte de restaurant efficace
- Les textes de présentation
- Valoriser les offres
- La carte des vins

### • METTRE EN PLACE LES OUTILS DE TRAVAIL ET DE CONTROLE

Présentation des outils à mettre en place pour suivre vos indicateurs et améliorer les performances de gestion.

- Comment analyser et développer le Chiffre d'Affaires ?
- Réaliser des inventaires de façon performante
- Utiliser le cadencier de commande
- Créer un tableau de reporting
- Rédiger et mettre en place un plan d'actions

*La responsable,*  
**Ghislaine CAPPA**