

DÉVELOPPER LA RENTABILITÉ DE SON ETABLISSEMENT

RESTAURANTS, HOTELS RESTAURANTS,
CAFE BRASSERIES

Public : Cette formation s'adresse à tous les gérants, chefs d'entreprise, responsables d'unités hôtelières et futurs exploitants, qui souhaitent faire un point sur les réalités économiques, l'évolution du comportement des clients, les frais liés aux matières premières et au personnel, les frais généraux, le seuil de rentabilité et le compte-d'exploitation.

LES LEVIERS DE CORRECTIONS S'ADAPTER AUX EVOLUTIONS

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les éléments essentiels pour bien gérer une affaire en début d'activité.
- Identifier les points sensibles (zones de risques) susceptibles de conduire à un échec en phase de démarrage.
- Disposer d'indicateurs de mesures de la bonne marche de l'affaire.

1
JOUR

► INTER ENTREPRISES
► 6 À 12 PARTICIPANTS

Postes de dépenses, compte d'exploitation

- Evolution du comportement des clients
- Matières premières :
 - Indices de construction
 - Carte
 - Fiches recettes
 - Stocks
 - Marge brute
 - Analyse des ventes
 - Principes d'omnes
 - Frais de personnel
 - Coût mensuel
 - Leviers de corrections
- Frais généraux : fixes et variables
- Indices d'analyses, seuil de rentabilité

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Supports audiovisuels, exercices pratiques, remise de documents et outils, travaux d'analyse.

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés dans l'aide aux entreprises CHRD, professionnels de la restauration.