

LA MARGE BRUTE

AMÉLIORER LES RÉSULTATS DE L'ENTREPRISE

Public : Cette formation s'adresse à tous les chefs d'entreprise, responsables d'exploitation et chefs de service en CHR.

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

- Améliorer les résultats de l'entreprise à travers une meilleure gestion de la marge brute.
- Savoir de quoi est constituée cette marge.
- Connaître ses leviers d'amélioration.

2
JOURS

▶ INTER ET INTRA ENTREPRISES

▶ 6 À 12 PARTICIPANTS

**NOU-
VEAU**

Inconvénients et avantages

- ▶ Le CA et le taux d'occupation
- ▶ Privilégier la logique de marge
- ▶ In luence d'une mauvaise marge brute sur l'entreprise

- ▶ Calcul du seuil de rentabilité
- ▶ Diagnostiquer sa marge
- ▶ Effet de levier
- ▶ Moyens de contrôler et d'interpréter sa marge

La démarche commerciale

- ▶ Les causes commerciales d'une mauvaise marge brute

- ▶ Notions de ticket moyen
- ▶ Marge brute en masse, marge brute en pourcentage

- ▶ Notion de Yield management
- ▶ Tari ications variables
- ▶ Concevoir une stratégie commerciale cohérente et dynamique
- ▶ Comment identi ier la demande ?
- ▶ Comment concevoir le produit ?
- ▶ Les documents commerciaux gagnants
- ▶ Les actions commerciales gagnantes

MOYENS PÉDAGOGIQUES:

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

INTERVENANTS:

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