



**METRO** GESTION

## OPTIMISER LA MARGE

### EN HOTELLERIE-RESTAURATION

Utiliser la fiche technique comme premier outil de gestion

#### ANIMATEURS

▪ Professionnels de la restauration.

#### METHODE

▪ Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

#### SESSIONS

[www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)

#### TARIF / PERSONNE

400 €HT / 478,40 €TTC

#### UMIH FORMATION

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHR, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHR de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

#### UMIH

▪ 80 000 ADHERENTS  
L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

**PUBLIC ET OBJECTIFS** : cette formation s'adresse aux professionnels de la restauration et personnels des métiers de bouche. Elle aide à identifier le rôle de la fiche technique dans les décisions d'achat, la maîtrise des coûts et les résultats de l'entreprise.

## FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA – 8 HEURES – 6 A 8 PARTICIPANTS

#### UTILISER LA FICHE TECHNIQUE POUR AIDER AUX DECISIONS

D'ACHAT ET ASSURER UNE OPTIMISATION DES PROFITS  
PASSER DU COUT FACIAL D'UN PLAT AU COUT REEL A L'AIDE DU CALCUL DU RENDEMENT DES PRODUITS  
CALCULER LE PRIX DE VENTE DES PRODUITS EN TENANT COMPTE DES CHARGES ET DES FRAIS DE GESTION DE L'ETABLISSEMENT

#### EXERCICES PRATIQUES

MISE EN SITUATION A PARTIR DE TRAVAUX CULINAIRES  
EXERCICES PRATIQUES DE CALCULS DE COUTS A PARTIR DE CAS CONCRETS