

Les fondamentaux de la gestion

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Se familiariser aux calculs et méthodes de gestion du secteur
- Optimiser les achats et tirer profit d'une bonne gestion des stocks et des inventaires
- Maîtriser ses coûts et fixer ses indicateurs de performance

PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Professionnel de la restauration
- Adulte en reconversion professionnelle
- Avoir quelques notions de base en restauration (cuisine, service, achats...)
- Avoir accès aux données chiffrées de sa structure

INTERVENANT

- Vincent LACRAMPE CAMUS, formateur spécialisé en gestion CHR

DURÉE / RYTHME

- 2 jours consécutifs (14 heures)
- Dates : consulter notre calendrier
- Horaires : de 8h30 à 16h30, café d'accueil à 8h15 (*sous réserve de modification*)

VALIDATION ET INFOS PRATIQUES

- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation
- Tarif : 450 € (prix net de TVA)
- Financement possible par votre OPCA, Pôle emploi ou autofinancement
- Déjeuner non inclus, possibilité de déjeuner sur place

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Présentation sur supports vidéo, définitions, démonstrations, tableaux de calculs, exemples, etc...
- Exercices et applications en groupe
- Travail individuel possible sur les documents et les informations fournies par chaque stagiaire

LIEU

- Centre de Formation du Lac (Bordeaux-Lac)

PROGRAMME

CONSTRUIRE ET UTILISER CORRECTEMENT SES FICHES TECHNIQUES

LA TVA SUR LES ACHATS & LES VENTES : CALCULS & POINTS DE VIGILANCE

CALCULER LE JUSTE PRIX DE VENTE DES PRESTATIONS

ANALYSER SES VENTES POUR OPTIMISER SES COMMANDES

RÉALISER EFFICACEMENT UN INVENTAIRE JUSTE ET UTILE

CALCULER ET UTILISER LE RATIO DES MARCHANDISES CONSOMMÉES

CALCULER LE COÛT DU PERSONNEL ET LA PRODUCTIVITÉ DE SON ÉQUIPE

UTILISER LES INDICATEURS DE PERFORMANCE PERTINENTS AU QUOTIDIEN



Contacts

Marion NIQUET
Tél. 05 56 79 51 86

Christine DARMUZEY
Référence Formation Continue

best@formation-lac.com
best-gastronomie.com