

MAITRISER SES COUTS EN RESTAURATION

OPTIMISER SA GESTION QUOTIDIENNE

Cette formation vous permet de construire les outils de gestion de votre restaurant pour optimiser vos coûts et ajuster vos prix de vente. Vous repartez avec vos outils sur support informatique.

Objectifs et compétences visées	<ul style="list-style-type: none">- Proposer une formation permettant au dirigeant d'être en capacité de suivre ses coûts, vendre au meilleur prix, faire un budget prévisionnel.- Améliorer, optimiser sa gestion quotidienne.- Améliorer ses marges. <p>Les compétences professionnelles visées :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les différentes typologies de clientèles.- Calculer ses ratios.- Les variations de fréquentation.- Les achats.- Mettre en place une politique tarifaire efficace.- Créer sa fiche technique de fabrication
Pré-requis	<p>Connaissances élémentaires des achats.</p> <p>Utilisation de base d'un tableur.</p> <p>Venir avec son PC équipé d'un tableur Excel (cas pratiques sur PC portables personnels avec intégration d'un logiciel fourni par le prestataire. Prévoir vos alimentations PC portables).</p>
Durée Lieu	<p>7 heures / 1 jour(s)</p> <p>CCI Savoie - Chambéry</p>
Tarif	<p>370,00 €</p> <p><i>(non assujetti à la TVA)</i></p>
Financements possibles	<p>AIF , Plan de formation , Financement employeur , Financement individuel</p>
Public	<ul style="list-style-type: none">- Créateurs, repreneurs.- Restaurateurs.- Gestionnaires d'établissements avec restauration.- Chefs de cuisine.- Responsables de cuisine collective. <p>Cette formation vient en complément des formations obligatoires « permis d'exploitation » et « hygiène alimentaire. »</p> <p>Une réduction pour les personnes ayant suivi la formation « permis d'exploitation » et « hygiène alimentaire » à la CCI Savoie : 290 € au lieu de 370 € net de taxe</p>

Organisation de la formation	Face à Face , Groupe/ Cours collectif/ Atelier
Moyens et méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Alternance d'enseignements théoriques puis cas pratiques. - Evaluation continue des connaissances et compétences sur l'ensemble de la session - Le stagiaire repart avec ses outils opérationnels via support informatique
Modalités d'évaluation	Outils de positionnement internes Evaluation continue sur l'ensemble de la session
Modalités de suivi	Emargement
Validation / Certification	Attestation de formation Autres formations continues (initiation et perfectionnement)
Effectif	Mini 4 Maxi 15
Intervenant(e)	Formation animée par un consultant formateur expert dans ce domaine. Tous nos consultants formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité. (Informations sur le formateur disponibles sur simple demande)
Programme	<ul style="list-style-type: none"> - Les différentes typologies de clientèles dans mon établissement. - Les variations de fréquentation quotidienne, mensuelle, annuelle. - Le calcul de la dépense alimentaire par famille de client. - La répartition des achats auprès des fournisseurs. - Les enregistrements des achats, de la fréquentation par famille de clients. - Le calcul du coût matière. - Le calcul du coût main d'œuvre. - Les différents ratios. - La fiche technique. - La fiche production. - Elaboration du prix de vente
Les +	Une méthodologie a mettre en pratique très facilement dans votre entreprise pour des résultats rapides Avis : en 2020, 83 % très satisfaits et satisfaits - Recommandation : 100 %
Débouchés et poursuites d'études	-
Inscription	S'il s'agit d'une inscription dans le cadre de votre CPF, votre inscription se fera à partir de la plateforme CPF https://www.moncompteformation.gouv.fr
Délai d'accès	Dates des sessions à consulter sur le site de la CCI. Délai d'accès : entre 1 semaine et 6 mois.
Contact	Service Formation Nathalie METZEN T. 04 57 73 73 73

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.
Seul le contrat définitif et les conditions générales de vente qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI de Savoie et son client.
Edition du 16/02/2022 - Code Prestation : SP_FOR_017911_001
Date de mise à jour : 12/01/2022
N° SIRET : 187 330 014 00015
Enregistrée sous le numéro 82730146473
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



CCIT de Savoie
Tél. 04 57 73 73 73
<https://www.savoie.cci.fr/>

formation@savoie.cci.fr

A savoir

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Besoin d'un conseil personnalisé ? Contactez notre référent handicap Valérie Roby au 04 57 73 73 73 .

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.
Seul le contrat définitif et les conditions générales de vente qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI de Savoie et son client.
Edition du 16/02/2022 - Code Prestation : SP_FOR_017911_001
Date de mise à jour : 12/01/2022
N° SIRET : 187 330 014 00015
Enregistrée sous le numéro 82730146473
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



CCIT de Savoie
Tél. 04 57 73 73 73
<https://www.savoie.cci.fr/>