

OPTIMISER LA PERFORMANCE DE SON RESTAURANT

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Permettre aux Responsables ou Chefs d'entreprises d'optimiser la performance financière de son établissement de restauration et de mettre en place des outils de mesure et de correction des écarts.

PUBLIC CONCERNE

Toute personne désirant optimiser son management et la performance financière de son restaurant

MODALITES PEDAGOGIQUES

En présentiel
A distance

PRE-REQUIS

Aucun

MOYENS HUMAINS

Hugues Dorison, consultant et formateur, est titulaire d'un MBA de l'Ecole Supérieure de Savignac. Après 25 années à des postes de Direction dans le secteur HTR, Il conseille désormais les chefs d'entreprise afin de répondre à différentes problématiques. Elle aide au montage des dossiers de financement. En formation continue, Il forme différents publics dans différents secteurs. En formation initiale, il intervient dans des institutions supérieures sur différents modules

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter

METHODES PEDAGOGIQUES

Formation - action active par approche systémique et expositive
A partir de mises en situation adaptées, de cas pratiques et spécifiques au métier et au contexte professionnel, sont abordées les différents contenus. Cette démarche pédagogique est construite sur l'activité réelle et l'expérience afin de favoriser l'activité des participants et l'acquisition des savoirs. Les apports théoriques se font à partir de présentations orales ou de supports écrits. Cette méthode pédagogique répond particulièrement bien à l'apprentissage des adultes. Elle s'applique en formation groupe comme en formation individuelle.

MODALITES ET DELAI D'ACCES

Avoir satisfait aux prérequis... - 3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. A compter de la demande de renseignement du bénéficiaire sous réserve d'avoir une réponse favorable du financeur

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Comprendre la logique du compte de résultat et du bilan

Connaître les réels enjeux pour l'exploitant : Optimisation du C.A, maîtrise des couts et création de valeur.

Appréhender les différents points d'organisation et de contrôle inhérents à son activité afin d'améliorer sa rentabilité.

Mettre ne place des outils de mesure et un plan d'action

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION DES ACQUIS

Les modalités d'évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de celle-ci : Tests et QCM

DUREE

14 heures soit 2 jours

LIEU

La formation interentreprise se déroule à Toulouse.

- La salle de formation louée est accessible en transport en commun, en voiture et dispose d'un parking. Un restaurant se situe sur place pour déjeuner le midi et le soir. Un espace détente permet de consommer des boissons froides ou chaudes lors des pauses. Des hôtels se situent à proximité.
- La salle de formation, les sanitaires, le restaurant sont sans souci accessibles aux personnes à mobilité réduite. Des places de parking leur sont réservées.

La formation intra-entreprise se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont

TARIF HT

Inter-entreprise : 690€

Individuel ou Intra-entreprise, sur-mesure : Nous contacter

MOYENS PEDAGOGIQUES et TECHNIQUES

Support de formation remis au stagiaire

En présentiel : Salle de formation chauffée ou climatisée, équipée de vidéoprojecteur, paperboard, d'accès wifi.

A distance : Outil de visioconférence, sécurisé Zoom ou Teams

CONTENU

Le rôle de la finance en tant que traduction de l'activité de l'entreprise :

La finalité : La profitabilité et la création de valeur.

Les outils et mécanismes de contrôle et de reporting dans un restaurant

Les outils et mécanismes de contrôle pour la gestion d'un restaurant

Le principe d'élaboration des comptes financiers :

Les composantes du bilan : la vision patrimoniale de l'entreprise.

Les composantes du compte de résultat : mesure de la performance de l'entreprise.

Mesurer l'importance de la trésorerie.

Utilité et limites du seuil de rentabilité : ventilation des charges fixes et variables

Analyser les composantes de la rentabilité :

Les différentes notions de marges « clé » et leur objectif

Maîtriser les « Kpis » spécifiques au restaurant

Savoir mesurer les écarts et les corriger par un plan d'action

SANCTION VISEE

Attestation de formation

EFFECTIFS

Interentreprise en présentiel minimum : 2 maximum : 8 - à distance minimum : 2 maximum : 6

Intra-entreprise en présentiel minimum : 1 maximum : 8 - à distance minimum : 1 maximum : 6

Ref :2021/01 Version : 2 Date : 11/05/2023/