

Objectifs :

- ⇒ Maîtrise & Contrôle des coûts et des stocks en restauration.
- ⇒ Maîtriser l'organisation du travail en restauration.
- ⇒ Des notions de management et de communication seront abordées tout au long de cette formation.

PROGRAMME

⇒ Le cycle d'exploitation

- Avec qui et pour qui travaillez-vous ?

⇒ Organigramme de votre entreprise

- Connaissez-vous vos partenaires ?

⇒ Quel est votre centre de profit ?

- Quel est votre rôle dans votre entreprise ?
- Connaissez-vous vos objectifs ?

⇒ Les différents centres de profits et leurs process.

- Les achats
- La réception
- La production
- La mise en vente

⇒ L'optimisation des coûts dans votre entreprise.

- La traçabilité vous est-elle utile ?
- Comment atteindre vos objectifs ?
- Connaissez-vous vos indicateurs ?
- Quel est votre tableau de bord ?
- Connaissez-vous vos écarts et qu'en faites-vous ?
- Communiquez-vous vos résultats ? A qui et comment ?
- Savez-vous et êtes-vous motivé ?

⇒ Pour développer tous ces critères, les notions suivantes sont abordées :

- Les coûts théoriques
- La démarque
- La gestion des stocks
- Comment calculer un coût réel, l'inventaire
- Les achats consommés
- La marge brute, le résultat d'exploitation
- L'analyse des écarts
- Ratios utiles

LIEU :

Présentiel

DURÉE :

14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

