

Objectifs :

- Fondamentaux
- Fonctionnement d'un hôtel-restaurant
- Obligations légales
- Fondamentaux de la gestion RH
- Construction et analyse d'un compte de résultat
- Essentiel de la démarche HACCP

PROGRAMME

Les fondamentaux de la création d'un hôtel-restaurant

- Définitions
- Organismes compétents
- Obligations réglementaires
- Licences et permis
- Types d'exploitation : franchise, concession, etc.

Restauration : normes HACCP

- Comprendre la démarche
- Les obligations en restauration commerciale
- Contrôle et suivi des normes HACCP

Les ressources humaines en hôtellerie-restauration

- Les postes du secteur
- Convention collective et salaires
- L'organisation des équipes en hôtellerie-restauration

Construire et analyser un compte de résultat

- Le compte de résultat en hôtellerie-restauration
- La maîtrise des indicateurs
- Etude de cas et exercices

La conception d'un restaurant

- La salle de restaurant
- Le local de production et de stockage
- Les locaux techniques et les équipements
- Choix du concept et construction de l'offre
- S'approvisionner
- L'offre de restauration d'un hôtel

Positionnement dans le projet

- Les souhaits du porteur de projet
- Les compétences acquises du porteur de projet
- Les compétences à acquérir et la faisabilité
- Construction d'un plan d'action

LIEU :

Présentiel

DURÉE :

21 heures

VALIDATION :

Remise d'un certificat de réalisation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Participative, heuristique, cas pratiques, exercices

