

## INITIATION À LA GESTION EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

### Objectifs :

Acquérir les connaissances fondamentales de la gestion et mieux comprendre la structure de l'entreprise afin d'améliorer sa rentabilité en termes de croissance et de sécurité

### Personnes concernées :

Toute personne impliquée dans la gestion d'une exploitation : gérant, responsable restauration, chef de cuisine

### Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur un apport théorique avec l'étude de cas concrets et l'analyse de situations rencontrées par les participants dans leur cadre de travail

### Évaluation :

Exercices pratiques, simulations.  
Questionnaire. Remise d'une attestation de stage

### Programme :

La comptabilité, une nécessité juridique et économique :

- Technique d'enregistrement des flux
- Livres comptables obligatoires
- Présentation et interprétation des documents de synthèse
- Lecture d'un bilan, d'un compte de résultat et annexes

La gestion et l'exploitation :

- Approche marketing
- Gestion et valorisation des stocks
- Analyse des charges
- Établissement des fiches techniques
- Établissement des budgets

La gestion financière :

- La structure du bilan et l'équilibre financier
- Le fonds de roulement (FR)
- Le besoin en fonds de roulement (BFR)
- Les ratios
- Les investissements

La comptabilité analytique :

- Les sections homogènes et les divisions de l'entreprise
- Le coût de revient
- Les coûts partiels, notions de 'Direct Costing'
- Les coûts standards
- Le seuil de rentabilité
- Calcul du point mort

La fiscalité :

- Les différents régimes d'imposition
- L'imposition des bénéfices

La micro-informatique comme outil de gestion :

- Utilisation et avantages
- Démonstration et simulation

Durée : 5 jours  
35 heures