

MAÎTRISER SES COÛTS EN RESTAURATION / EN CUISINE

Objectifs :

Pouvoir identifier et analyser les méthodes qui permettent de suivre l'évolution du chiffre d'affaires et de contrôler les coûts afin de les maîtriser

Personnes concernées :

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

Pré requis :

Notions en gestion ou en politique des achats, HACCP

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 Questionnaire.
Remise d'une attestation de stage

Programme :

Les ventes :

- Prévisions
- Maîtrise des ventes : étude des circuits et des moyens
- Analyse des ventes

Les coûts :

- Le circuit des marchandises et les zones de responsabilités
- Elaboration des coûts directs (nourriture, boissons, linges etc.)
- Les coûts indirects (frais généraux)
- Les coûts théoriques, coûts réels
- Détermination des écarts, analyses

Méthodes de contrôle :

- Les approvisionnements
- Le stockage
- La production
- La distribution
- Les ratios indispensables

Outils de suivi et d'analyse :

- Frais variables et frais fixes
- Marge brute
- Notions de budget : méthodes de prévision
- Détermination du seuil de rentabilité
- Réalisations et écarts : incidence sur la structure des ventes
- Définition des mesures correctives



Durée : 3 jours
21 heures