

Titre : *GESTION EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION (initiation)*

Domaine : Gestion/comptabilité/droit/fiscalité du secteur

Thème : Gestion hôtel restaurant bar

Formacode : 42766

Durée en heures et en jour : 14 h / 2 jours

Modalité de la formation : Présentiel

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

Nombre de personnes min et max : Mini 4 personnes – Max 8 personnes

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.

Programme :

Méthodes de calcul des coûts de revient.

Analyses fondamentales : coûts pertinents et outils de décision.

L'élaboration du coût de revient

Les différentes méthodes : coûts complets, partiels, spécifiques.

Le calcul des marges.

Analyse et évaluation des stocks : la méthode «first in, first out», le coût unitaire moyen pondéré.

Calcul de coût de revient.

Analyse de la rentabilité et de la solvabilité

Détermination du seuil de rentabilité ou «point mort».

Définition et calculs des ratios de rentabilité et solvabilité.

Construction et animation de tableaux de bord.

Calculs de ratio de rentabilité.

Prérequis :

Maîtriser le socle de compétences.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

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.

Modalités d'évaluation des connaissances :

Grille d'évaluation afin de déterminer objectivement la maîtrise ou non des différentes notions clés. Questionnaire cas de synthèse : Qu'ai-je retenu ?

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Fiche évaluation

Lieux et adresses précises : ARCHIPEL FORMATION, 11 rue Tronchet, 75008 PARIS