



FORMATION // MAÎTRISER SES COÛTS EN RESTAURATION

Cette formation vous permet de construire les outils de gestion de votre restaurant pour optimiser vos coûts et ajuster vos prix de vente. Vous repartez avec vos outils sur support informatique.

Objectifs

- Proposer une formation permettant au dirigeant d'être en capacité de suivre ses coûts, vendre au meilleur prix, faire un budget prévisionnel.
- Améliorer, optimiser sa gestion quotidienne.
- Améliorer ses marges.

Public concerné

- Créateurs, repreneurs.
- Restaurateurs.
- Gestionnaires d'établissements avec restauration.
- Chefs de cuisine.
- Responsables de cuisine collective.

Cette formation vient en complément des formations obligatoires « permis d'exploitation » et « hygiène alimentaire. »

Compétences professionnelles visées

- Les différentes typologies de clientèles.
- Calculer ses ratios.
- Les variations de fréquentation.
- Les achats.
- Mettre en place une politique tarifaire efficace.
- Créer sa fiche technique de fabrication.

Pré requis

- Connaissances élémentaires des achats.
- Utilisation de base d'un tableur.
- **Venir avec son PC équipé d'un tableur Excel.**

CONTACT

Contact administratif

Nathalie METZEN
formation@savoie.cci.fr
T. 04 57 73 73 73

La CCI Savoie est
référéncée sur Datadock



Retrouvez toutes les dates
sur notre site internet :
www.savoie.cci.fr/formations

Programme

- Les différentes typologies de clientèles dans mon établissement.
- Les variations de fréquentation quotidienne, mensuelle, annuelle.
- Le calcul de la dépense alimentaire par famille de client.
- La répartition des achats auprès des fournisseurs.
- Les enregistrements des achats, de la fréquentation par famille de clients.
- Le calcul du coût matière.
- Le calcul du coût main d'œuvre.
- Les différents ratios.
- La fiche technique.
- La fiche production.
- Elaboration du prix de vente.

Approche et méthodes pédagogiques

- Théorie puis cas pratiques.
- Le stagiaire repart avec ses outils opérationnels via support informatique.

Tarif

- 370 € net de taxe*.
- 290 € net de taxe pour les personnes ayant suivi la formation « permis d'exploitation » et « hygiène alimentaire » à la CCI Savoie.

A SAVOIR

Modalités pratiques

Durée : une journée.

Lieu : CCI Savoie.

Cas pratiques sur PC portables personnels avec intégration d'un logiciel fourni par le prestataire.

Prévoir vos alimentations PC portables.

*la CCI n'est pas assujettie à la TVA - article 261-4-4° du CGI
N° de déclaration d'activité : 82.73.01464 73
Siret de la CCI : 18733001400015

N° TVA Intra-communautaire : FB87187330014

Cette fiche constitue une simple information sur une prestation proposée par la CCI Savoie, dont elle donne un descriptif synthétique et technique. Elle constitue un accessoire aux conditions générales de vente et au contrat définitif qui sera signé entre la CCI Savoie et l'entreprise, qui seules régiront les rapports entre la CCI et son client. La signature de ce contrat devra impérativement être précédée d'un contact avec le correspondant désigné de la CCI pour cette prestation, qui seul, compte tenu des éléments techniques qui lui seront donnés par l'entreprise, sera habilité à apprécier si la prestation proposée est en adéquation avec les besoins de l'entreprise. A défaut, il pourra proposer une prestation plus adaptée figurant sur le catalogue de la CCI Savoie. Conformément aux conditions générales de vente, il est rappelé que dans le cadre de cette prestation, la CCI Savoie est soumise à une obligation de moyens excluant que le client puisse invoquer au terme de la prestation qui lui sera fournie une quelconque obligation de résultat.