LA GESTION PREVISIONNELLE ET LE CALCUL DES COUTS

OBJECTIFS

1. *Permettre aux apprenants, à l'issue de la formation, de maîtriser les différentes notions liées au calcul des coûts.*
2. *Appliquer ces connaissances pour la mise en place d'outils de gestion au restaurant.*

PUBLIC

Personnes en charge de la gestion de l'entreprise.

PRE-REQUIS

Connaissances de l'environnement économique du restaurant.

LIEU DU STAGE

H&C CONSEIL

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

DUREE DE LA FORMATION

16 heures

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Méthode active, participative et magistrale sur des cas pratiques de l'entreprise.
Salles de cours, vidéo projecteur, informatique, dossiers.

SUIVI ET EVALUATION

Attestation de fin de formation

I LA DEFINITION DES COUTS ET DES MARGES.

- *Les fiches techniques.*
- *Les informations de la fiche technique.*
- *Les techniques de production à prendre en compte.*
- *L'évaluation des coûts des non vendus.*
- *L'analyse des coûts des pertes.*
- *L'évaluation des coûts des offerts.*
- *L'évaluation des coûts des avantages en nature.*

II LES ACHATS

- *Evaluer les fournisseurs.*
- *Le classement des achats par familles.*
- *Les mercuriales.*
- *Le contrôle des achats.*

III LES PRINCIPAUX COUTS ET RATIOS

- *Ratios personnels.*
- *Ratios matières.*
- *Coûts fixes.*

IV L'ANALYSE DES VENTES.

- *Les menus / les formules / les plats.*
- *Les ventes des solides et des liquides.*
- *L'indice réponse prix.*
- *Fixation des prix.*

V LES CONTROLES A POSTERIORI

- *L'analyse des chiffres d'affaires.*
- *L'inventaire.*
- *L'analyse des écarts sur coûts.*

H&C CONSEIL