

Gérer les coûts



Apprendre la gestion des coûts de son entreprise au mois le mois et réaliser un prévisionnel

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

→ Se familiariser avec les différentes démarches et techniques d'analyse des coûts

→ Savoir évaluer le coût d'un produit

→ Savoir gérer ses stocks de manière rentable post- changement

PROGRAMME

Analyser les statistiques du restaurant, la concurrence, l'avis des clients

Le chiffre d'affaire du restaurant

La concurrence et l'environnement

La stratégie commerciale en place

L'offre du restaurant

Se questionner sur le besoin de changer

Comparer les avis du restaurant à ceux de la concurrence

Accueillir mieux encore les clients

Analyser les chiffres et les statistiques d'un restaurant

Formaliser les changement à opérer

Se débarrasser de ses mauvaises habitudes

Créer des évènements

Structurer la nouvelle offre

Se positionner sur une nouvelle offre,

Déterminer les besoin pour y parvenir,

Calculer les coûts et les prix de vente,

Promouvoir la nouvelle offre auprès de son équipe

Déterminer une charte graphique

Etablir la charte graphique

Mettre en forme une nouvelle carte

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

aucun

Profil du stagiaire

Gérants, chefs d'exploitation,
chef de cuisine

Délai d'accès à la formation

2 à 4 semaines selon financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

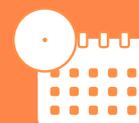
-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la
formation



Mise à jour

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (mai 2023 -
novembre 2023)

Données insuffisantes