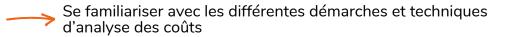
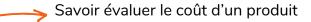
# Gérer les coûts



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

## **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**





->> 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,

Délai d'accès à la formation

chef de cuisine

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



**Juin 2025** 



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2025 - juin 2026)

**Données insuffisantes**