

# 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

**Juin 2025**



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

**Données insuffisantes**