

# 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

Jun 2024



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (juin 2023 - juin

2024)

Données insuffisantes