

# Formation Excel débutant : Orienté gestion des marges en restauration



Grâce à cette formation, calculez vos marges de façon simple et sure.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

→ **Se familiariser avec le logiciel Excel**  
**Savoir concevoir des tableaux, graphiques**

→ **Savoir utiliser des fonctions d'Excel**  
**Concevoir des tableaux en s'appropriant des tableaux existants**

## PROGRAMME

### 1. Se familiariser avec le logiciel

- Informations sur le vocabulaire d'Excel
- Concevoir un tableau de calcul utilisant des formules de base
- Concevoir un tableau de calcul utilisant des formules plus complexes
- Lier des fichiers et/ou lier des onglets entre eux

### 2. Utiliser Excel pour créer des graphiques

- Créer une base de données de matières premières
- Créer des fiches techniques de recettes et de menus
- Créer des modes de calcul de marge sur les fichiers créés
- Savoir utiliser ces fichiers pour optimiser les marges

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Gérant de restaurant

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon  
financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et  
techniques

-Accueil des stagiaires dans une  
salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

-Mise à disposition en ligne de  
documents supports à la suite de  
la formation.

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la  
formation.

-Certificat de réalisation de  
l'action de formation.



Mise à jour

**novembre 2023**



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

**100%**