



**MANAGEMENT**

**Améliorer ses performances grâce au contrôle d'exploitation**

<p><b>Objectifs :</b> Mettre en œuvre dans l'entreprise des techniques de gestion efficaces et adaptées à la restauration, pour une maîtrise des points clés de l'exploitation. Formation de 4 jours modulaires. Chaque module peut être suivi indépendamment.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Agents de maîtrise et cadres ayant des responsabilités managériales. Egalement créateur /repreneur d'une entreprise de restauration.</p> <p><b>Pré requis :</b> Connaissance sur l'organisation d'entreprise.</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p>	
<p><b>1) Organiser son contrôle nourriture et boissons et améliorer sa marge brute</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Déterminer le coût global de sa carte : fiches techniques, prix de revient, marge globale, ratio théorique</li> <li>✚ Analyser la formation de la marge brute : méthode du « menu engineering »</li> <li>✚ Optimiser sa marge brute : les leviers d'action, présentation du principe d'OMNES</li> <li>✚ Calculer son Coût Matière : inventaire, achats, calcul du ratio</li> <li>✚ Mettre en place des actions correctives pour améliorer son ratio : gestion des stocks, détecter les zones de pertes, suivi des écarts articles</li> </ul> <p><b>2) Maîtriser vos frais de personnel en optimisant la productivité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Calculer son ratio Frais de Personnel</li> <li>✚ Optimiser sa masse salariale</li> <li>✚ Présenter et fixer ses indicateurs de productivité</li> <li>✚ Prévoir ses effectifs en fonction de l'activité</li> <li>✚ Les leviers d'amélioration de la productivité</li> </ul> <p><b>3) Elaborer son reporting de gestion pour suivre ses résultats</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Les fondements du reporting de gestion</li> <li>✚ Points stratégiques à mettre sous contrôle</li> <li>✚ Structurer les informations</li> <li>✚ Identifier les charges fixes et variables</li> <li>✚ Construction et principe d'analyse</li> <li>✚ Calculer son « point mort »</li> </ul> <p><b>4) Piloter votre activité avec des outils adaptés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Mettre en œuvre des indicateurs de performances commerciales</li> <li>✚ Mettre en œuvre des tableaux de suivi des performances économiques</li> <li>✚ L'informatique au service de la performance : systèmes d'encaissement, outil de gestion de stocks</li> </ul>	<p><b>PEDAGOGIE</b></p> <p><b>Le Formateur</b> Professionnel de la restauration, spécialiste de la gestion d'exploitation.</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b> Une large place est laissée aux méthodes appropriatives, notamment par les nombreuses études de cas. Interaction avec le groupe afin de le faire produire. Le formateur s'appuie sur cette production pour formaliser et définir les concepts.</p> <p>Alternance des situations d'apprentissage. Démonstration, comme support pédagogique, d'outils de gestion informatique.</p> <p><b><u>Intra / Inter entreprise France entière.</u></b></p> <p><b>Tarif inter par personne</b></p> <p><b>4 jours</b></p> <p><b>1 990 €</b></p> <p>Réf : HR043</p>

**Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie - Restauration**