



MANAGEMENT

La boîte à outils du chef d'entreprise en hôtellerie - restauration

<p>Objectifs : Comprendre les principes fondamentaux de la gestion en hôtellerie – restauration. Présentation de conseils pratiques et de méthodes de travail afin de prendre en main rapidement la boîte à outils du chef d'entreprise. Etre capable d'estimer la marge brute de l'entreprise et de faire le point régulièrement à l'aide de tableaux de bord.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Toute personne souhaitant gérer un Hôtel ou un Restaurant.</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>Pré requis : Aucun</p>
<p>PRINCIPES FONDAMENTAUX</p> <p>La notion de rentabilité</p> <p><i>Résultat fiscal, trésorerie, rentabilité et pérennité du patrimoine</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Comment définir la rentabilité – la mesurer – la préserver ?• Jusqu'où la développer ? <p>Les produits et les recettes</p> <p><i>Définitions – sources d'information – saisie et traitement – où commence la gestion ?</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Les ventes<ul style="list-style-type: none">⇒ Les composants à gérer – structures des ventes⇒ Incidence des variations – bien vendre ?⇒ La caisse – l'outil fiscal – l'outil comptable – l'outil de contrôle – l'outil de gestion : trésorerie et commercial• Les autres ressources<ul style="list-style-type: none">⇒ Origines – traitement – incidence dans la gestion quotidienne⇒ Incidence sur le résultat <p>Les charges et les dépenses</p> <p><i>Définitions et typologie : coûts fixes et variables – indicateurs significatifs – sources d'information – saisie et traitement – où commence la gestion ?</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Les achats<ul style="list-style-type: none">⇒ Les composants à gérer : consommables et prestations de service⇒ Structure : particularité des matières premières et marchandises⇒ Incidence sur la gestion quotidienne – bien acheter ?• Le personnel<ul style="list-style-type: none">⇒ L'impact de la dimension humaine : droits et devoirs du « manager »⇒ L'impact de la législation – références et évolution⇒ Structure du poste de charge – les outils de gestion comptable⇒ La gestion du temps réel : maîtriser la consommation du temps⇒ Les outils de contrôle : plannings, effectif et productivité• Les autres charges<ul style="list-style-type: none">⇒ Typologie et origines – traitement – incidences dans la gestion quotidienne – incidence sur le résultat <p>La boîte à outils du chef d'entreprise</p> <p><i>Comptabilité générale ou analytique, analyses spécifiques et contrôles : attention au laxisme, aux confusions et aux abus</i></p> <ul style="list-style-type: none">• La comptabilité générale et analytique<ul style="list-style-type: none">⇒ Qui fait quoi, où, quand, comment et pourquoi ?⇒ Le bilan, le compte de résultat et les annexes – les journaux⇒ Les « situations » – la trésorerie et le rapprochement bancaire• Les outils de synthèse « extra comptables »	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <p>Présentation des concepts par le formateur-consultant</p> <p>Echanges sur les éléments amenés – Citations d'exemples</p> <p>Mises en application</p> <p>Confrontation avec la réalité de l'entreprise et l'expérience du participant</p> <p>Il sera demandé au participant de réfléchir, en amont, et d'essayer d'apporter des éléments de réponses aux problématiques proposées.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <p>4 jours</p> <p>1 990 €</p> <p>Réf : HR130</p>

- ⇒ Le compte d'exploitation
- ⇒ Les « situations » périodiques – les cumuls et comparatifs
- ⇒ Tableau de bord et budget flexible
- Les actions ciblées
 - ⇒ Action sur la marge brute : les bons objectifs – analyse de ventes : prévisions et gestion des mises en place – fiches techniques, tests et contrôles sur les consommations de marchandises – optimisation de la marge brute – gestion des stocks
 - ⇒ Analyses, tests et contrôles sur les coûts salariaux – optimisation de la marge sur Prime Cost
 - ⇒ Actions sur les autres coûts d'achats directs – analyses, tests et contrôles – optimisation de la marge opérationnelle
 - ⇒ Actions sur les autres charges : optimisation du Résultat général
- Les aides externes
 - ⇒ Sous-traitance, formation, consulting, stagiaires, adhésion à une chaîne, à une association ou à un groupement – syndicats et autres instances professionnelles, ...
- A propos d'informatique
 - ⇒ Les bons choix – ce que fait et ne fait pas l'ordinateur
 - ⇒ Les sécurités : formation, assurance, hot line, maintenance, surveillance

LA MARGE BRUTE

Etude de cas interactive sur didacticiel

Approche prévisionnelle

Etude de la carte et des menus – objectifs et stratégie – technique d'analyse prévisionnelle

- Le produit
 - ⇒ Structure de la carte et des menus – chiffrage : coûts et prix de vente
- Objectifs et stratégie
 - ⇒ Comment déterminer rationnellement des indicateurs significatifs de gestion
 - ⇒ Prise en compte d'éléments aléatoires
- Technique prévisionnelle
 - ⇒ Méthode d'approche rationnelle en situation d'ouverture (ou de changement radical de produit)
 - ⇒ Synthèse : les repères calculés – interprétation – utilisation : montage du « budget » du premier mois
 - ⇒ Application : calcul de mise en place pour l'ouverture

Première clôture

Analyse des ventes « réelles » - interprétation – calcul de la marge brute « potentielle »

- Les ventes réelles
 - ⇒ Lecture de l'analyse – méthode comparative – situation - réactions
- La marge potentielle
 - ⇒ Calcul du prévisionnel corrigé (approche du budget flexible) – analyse de la situation - déductions
- Le coût net des ventes
 - ⇒ Calcul classique de la consommation globale – les ratios génériques – les ajustements – calcul du coût net – résultat de la période
- Tableau final
 - ⇒ Comparatif : prévisionnel / potentiel / réel – interprétation de la situation
- Tableau annuel mois par mois
 - ⇒ Calcul et suivi des cumuls – choix des périodes : séquences calendaires ou saisonnières

La boîte à couteaux

Les outils du Chef pour maîtriser son coût matières : fiches techniques, analyses spécifiques, contrôles et tests – incidences de l'informatique : du micro-système au logiciel intégral. Exercices pratiques et présentations vidéo de micro-systèmes simples, utilisés par les chefs-patron pour former leurs cuisiniers et apprentis.

- Le contrôle préventif des achats
 - ⇒ Définition des besoins qualitatifs, quantitatifs et chronologiques – sélection des fournisseurs, relations, passation et suivi des commandes – contrôle des livraisons – précautions et traitement des litiges
- Analyse des achats périssables
 - ⇒ Contrôle en temps réel par la cuisine – coordination avec la comptabilité : sources de conflits et d'erreurs
- Les inventaires
 - ⇒ Méthodes – techniques et précautions : sources classiques d'erreurs
- Les fiches techniques
 - ⇒ Principes de base – les différents types de FT – incidences de l'outil informatique : du micro-système au logiciel intégral
- Les tests de rendement
 - ⇒ Combien de kilos d'oranges pour un litre de jus ? Quelle perte sur un poisson ou une pièce de viande ? Frais ou pré-traité ? Pourquoi le moins cher peut coûter plus cher ? Calcul du pourcentage de perte – le tableau des coefficients – méthode comparative
- Le contrôle à l'article
 - ⇒ Système « sondage rapide » : coulage, ventes non facturées – invendus
 - ⇒ Analyse développée pour le contrôle des consommations, grammages et pertes

Le contrôle des boissons

Adaptation des outils de contrôle du coût matières aux particularités des ventes de boissons

- La cave – les minibars
 - ⇒ Contrôle à la pièce : l'unité de vente est l'unité d'achat
- Le bar
 - ⇒ Particularités de la vente à la dose
 - ⇒ Les dangers : fraude fiscale – fraudes sur le produit – coulage
 - ⇒ Comment limiter les risques et développer les ventes
- Les forfaits « boissons comprises »
 - ⇒ Particularités de la vente « forfaitaire » - (buffet, repas cocktail, ventes « à la bouteille » en discothèque)
 - ⇒ Gestion particulière des achats et des stocks vendus et réintégrés

SYNTHÈSE

Pour faire le point régulièrement et voir la situation en temps réel

Le tableau de bord

Méthode de calcul rapide du point, pour l'aide à la décision, la simulation, la mise en place et le contrôle d'objectifs

- Structure du micro tableau de bord – répartition des charges et objectifs – calcul rapide du point zéro
- Applications commerciales : simulations, définition d'objectifs, de marges de négociation commerciales – approche du « Yield system »

Le principe du budget flexible

Présentation d'un système simple de contrôle budgétaire par activité – tableau de bord développé

- Principes et techniques de mise en place des indicateurs
- Applications : simulations et contrôle comparatif

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France