



MANAGEMENT

Gestion d'un Hôtel / d'un Restaurant - Initiation

<p>Objectifs : Définir les principaux termes utilisés dans le domaine de la gestion. Identifier les informations fournies dans les documents comptables. Définir les équilibres fondamentaux nécessaires à la gestion de l'Hôtel et du Restaurant. Apprécier l'impact d'une décision sur la situation financière des centres de profit. Mettre en place des tableaux de gestion personnalisés.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Toute personne souhaitant gérer un Hôtel ou / et un Restaurant.</p> <p>Pré requis : notions de gestion</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>PEDAGOGIE</p>
<p>1) Présentation des documents financiers</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Importance des différents documents : les documents financiers obligatoires, les reportings ✚ Les principaux postes du bilan : l'actif et le passif ✚ Les différents postes du compte de résultat : les charges et les produits <p>2) Analyse de la structure financière et de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ L'équilibre fondamental du bilan : le fonds de roulement, le besoin en fonds de roulement et la trésorerie ✚ L'analyse du compte de résultat : les soldes intermédiaires de gestion et le cash-flow ✚ Les principaux ratios <p>3) La gestion budgétaire</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Les notions de base <ul style="list-style-type: none"> ❖ les charges fixes et les charges variables ❖ les coûts complets ❖ le calcul d'un coût de revient ✚ La démarche budgétaire <ul style="list-style-type: none"> ❖ les différents budgets : ventes, production, achats, personnel, investissements ❖ les centres de profit, les centres de coûts <p>Gratuit : Assistance Internet six mois après chaque stage. Les participants restent en contact avec le Formateur Coach.</p> <p>Toutes les formations peuvent être précédées ou suivies de conseil. Coaching individuel trois semaines après le stage. Nous consulter.</p>	<p>Le Formateur Spécialiste de la Gestion Hôtelière</p> <p>Moyens et pédagogie La démarche consiste à réaliser des apports techniques pour une meilleure compréhension des enjeux de la fonction. Des travaux individuels seront demandés pour une adaptation des contenus de la formation aux réalités des participants. Application de la démarche et des concepts à des études de cas concrets. Apports théoriques et analyse de documents internes.</p> <p>Ce stage peut se dérouler sur trois jours. Possibilité de : Coaching Individuel ou Coaching d'Equipe.</p> <p>Intra entreprise Lieu de Formation : dans la ville de votre choix.</p> <p>Tarif inter par personne</p> <p>3 jours</p> <p>1 450 €</p> <p>Réf : HR020</p>

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie - Restauration