MANAGEMENT

Tout savoir sur la création ou la reprise d'un Hôtel ou Restaurant

Objectifs : Permettre à un repreneur ou un créateur d'entreprise de restauration d'avoir toutes les chances de réussir son projet : comprendre les contraintes pour éviter le parcours du risque.

PROGRAMME

1) **Les fondements de l'entreprise**
   - Une bonne analyse des besoins du consommateur
   - Une maîtrise des investissements
   - L'utilisation optimum des ressources du personnel
2) **Les 5 piliers du Marketing – bâtir une stratégie et comment passer de la stratégie aux décisions commerciales :**
   - Quel marché à conquérir ?
   - Comment élaborer son produit ?
   - Quels prix pratiquer ?
   - Comment choisir sa localisation ?
   - Comment vendre son produit ?
3) **Conquérir son marché : segmentation et styles de vie**
   - Le positionnement du produit
4) **Les spécificités du marketing de service : Le contenant - Le contenu**
5) **Les techniques de merchandising - La communication – Les objectifs – les cibles – les moyens**
6) **VENDRE et définir l'offre :**
   - Personnaliser – Simplifier – Suggérer – Promouvoir – Réaliser
   - Les supports de la vente, les mots, les formats
7) **Organiser et budgéter l'action marketing**
8) **Optimiser la gestion – Prévoir, Gérer et Maîtriser les coûts**
   - Le compte d'exploitation
   - Frais généraux – Coûts de l'outil de travail
   - Tableau de bord – Contrôle technique – Inventaire – Coût matières
   - Marge – Le « Coef. »
   - Fiche technique – fiche produit
9) **Principes de base**
   - Suivi du coût matières : Contrôle à l'article – Les écarts
   - Suivi des frais de personnel : Fiches de postes – effectifs et plannings
   - Contrôle de la productivité : Travail en équipe – Concevoir le travail
   - Suivi de la rentabilité - Seuil de rentabilité - Management-Mix
10) **Respect des réglementations Hygiène – Sécurité**
    - L'évolution des techniques : cuisson – production et aides culinaires – conservation
    - Mise aux normes des locaux, des procédés de production et de service
    - Les préparations et la transformation des denrées alimentaires :
      - Aspects techniques – évolution des techniques
      - Aspects hygiéniques – réglementation et application
11) **Action du personnel. Comportement pendant la production et pour le service**
    - Gestion du temps – Rationalisation de la production
    - Comment faciliter la progression des connaissances dans l'équipe
12) **Objectif qualité – Objectif réussite**
13) **Auto contrôle – Spirale de l'action de bonne gestion**

Personnes concernées :

Chef de cuisine
Entrepreneur
Directeur de Restaurant

Pré requis : connaissances de base en art culinaire ou de la gestion d'entreprise.

PEDAGOGIE

Le Formateur

Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

Moyens et pédagogie

Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application

Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

5 jours

2 490 €

Réf : HR022