



**MANAGEMENT**

**Gestion d'un Hôtel / d'un Restaurant - Découverte**

<p><b>Objectifs :</b> Optimiser la gestion du coût matière et de l'équipe en intégrant les frais généraux. Respecter la réglementation en vigueur au niveau de l'hygiène des denrées alimentaires distribuées en restauration commerciale, collective et d'hôtellerie.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Econome          Chef de cuisine et second          Leader - Formateur          Tout personnel de production alimentaire</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p>	<p><b>Pré requis :</b> connaissance des techniques de production en restauration</p>
<p><b>1) Gestionnaire de production – le métier</b></p> <p><b>2) Optimiser la gestion – Prévoir, Gérer et Maîtriser les coûts</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ OÙ passent mes Euros ? - Le compte d'exploitation</li> <li>+ Frais généraux</li> <li>+ Coûts de l'outil de travail</li> <li>+ Tableau de bord</li> <li>+ Contrôle technique</li> <li>+ Inventaire</li> <li>+ Coût matières</li> <li>+ Marge</li> <li>+ Le « Coef. »</li> <li>+ Fiche technique – fiche produit</li> </ul> <p><b>2) Principes de base</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Suivi du coût matières             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Contrôle à l'article – Les écarts</li> <li>❖ Réception – Stockage – Circuit des marchandises</li> <li>❖ Inventaire restes et chasse au Gaspi</li> </ul> </li> <li>+ Suivi des frais de personnel             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Fiches de postes – effectifs et plannings</li> </ul> </li> <li>+ Contrôle de la productivité             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Travail en équipe – Reconcevoir le travail</li> <li>❖ Développer l'esprit de décision et de créativité – communication – délégation.</li> </ul> </li> <li>+ Suivi de la rentabilité             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Seuil de rentabilité</li> <li>❖ Management-Mix</li> </ul> </li> </ul> <p><b>3) Merchandising</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Rationaliser l'offre pour mieux satisfaire le consommateur             <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Merchandising d'assortiment</li> <li>❖ Merchandising de prix</li> <li>❖ Merchandising de présentation</li> </ul> </li> <li>+ Raisonner par gammes dans le choix des menus, évaluer l'impact commercial et les incidences sur l'organisation</li> </ul> <p><b>4) Respect des réglementations française et européenne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ L'évolution des techniques : cuisson – production et aides culinaires – conservation.</li> </ul>	<p><b>PEDAGOGIE</b></p> <p><b>Le Formateur</b></p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b></p> <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application</p> <p>Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><b><u>Intra entreprise France entière et International.</u></b></p>
<p><b>Progression pédagogique :</b> Exposés, études et cas et simulations.</p>	<p><b>Tarif inter par personne</b></p> <p><b>2 jours</b></p> <p><b>1 050 €</b></p>
	<p>Réf : HR028</p>

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie - Restauration