La gestion quotidienne d'un restaurant

Objectifs : Mieux comprendre le rôle de la fonction approvisionnement. Etre capable d'estimer le coût du personnel. Savoir gérer un restaurant au quotidien et évaluer sa marge brute.

PROGRAMME

1) La fonction approvisionnement

- La sélection des produits
- La sélection des fournisseurs (sources, critères de choix, modalités de paiement)

2) Le coût du personnel

- le cadre juridique
- L'aménagement du temps de travail
- Les différents contrats
- Evaluation et prévision des effectifs
- Structure du salaire, coût du temps productif
- Etude de cas sur la productivité

3) La gestion au quotidien

- Les principes fondamentaux
- La rentabilité de la notion à la recherche
- Les produits et les recettes
- Les charges d'exploitation
- La boîte à outils du chef d'entreprise

4) La marge brute

- Approche prévisionnelle de la marge
- La conception et les choix de la carte et des menus
- Objectifs et stratégies des ventes
- Calcul de la marge brute
- Le contrôle des achats
- Les inventaires, les fiches techniques
- Les contrôles de validité des fiches
- Le contrôle des boissons
- La négociation d'achat, pour les TPE et les PME
- L'organisation de l'économat
- Stocks et seuils de commande

Personnes concernées :
Toute personne souhaitant gérer un Restaurant.

Pré requis : notions de gestion

PEDAGOGIE

Le Formateur
Spécialiste de la Gestion Hôtel/Restaurant

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.

Ce stage peut se dérouler sur trois jours. Possibilité de : Coaching Individuel ou Coaching d'Equipe.

Intra entreprise
Lieu de Formation : dans la ville de votre choix.

Tarif inter par personne

4 jours

1 990 €

Réf : HR070