

Améliorer sa marge brute

Objectifs : Comportement et actions du gestionnaire pour améliorer les résultats de l'entreprise à travers une meilleure gestion de la marge brute.	Personnes concernées : Chef d'entreprise en CHR. Pré requis : connaissances de base en gestion.
PROGRAMME	
Optimiser la gestion ✚ Prévoir, Gérer et Maîtriser les coûts. Gérer des dépenses et gérer son activité ✚ Où passent mes Euros – 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 Principes de base ✚ Suivi du coût matières ✘ Contrôle à l'article – Les écarts ✘ Réception – Stockage – Circuit des marchandises ✘ Inventaire restes et chasse aux gaspillages ✚ Suivi des frais de personnel ✘ Fiches de postes – effectifs et plannings ✚ Contrôle de la productivité ✘ Travail en équipe – Reconcevoir le travail ✘ Développer l'esprit de décision et de créativité – communication – délégation ✚ Suivi de la rentabilité ✘ Seuil de rentabilité ✘ Management-Mix Merchandising ✚ Rationaliser l'offre pour mieux satisfaire le consommateur ✘ Merchandising d'assortiment ✘ Merchandising de prix ✘ Merchandising de présentation ✚ Raisonner par gammes dans le choix des menus, évaluer l'impact commercial et les incidences sur l'organisation L'évolution des techniques ✚ Cuisson – production et aides culinaires – conservation	PEDAGOGIE
	Le Formateur Professionnel de la Restauration, spécialiste de la gestion d'exploitation. Moyens et pédagogie 
	Méthode participative par sous groupe. Apports théoriques sous forme de découverte pour stimuler l'implication en continu des stagiaires Présentation de situations qui mettent en valeur l'intérêt du management mix Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets. <u>Intra / Inter entreprise France entière.</u> Tarif inter par personne
	3 jours Tarif : nous consulter Réf : HR099

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie - Restauration