



MAINTENIR SES MARGES EN HOTELLERIE RESTAURATION

PROCESS & CO
FORMATION
Audit Conseil Accompagnement



PUBLICS CONCERNES : Chef d'entreprise, chef de cuisine, assistant de direction, maître d'hôtel.

OBJECTIF PRINCIPAL DE LA FORMATION :

Assurer la rentabilité de son établissement et développer ses bénéfices.

OBJECTIFS SPECIFIQUES :

- Identifier les ratios, indicateurs de gestion et de performance
- Décrypter un compte de résultat
- Gérer ses stocks
- S'approprier les outils excel proposés pour gérer ses stocks et ses ratios

PRE-REQUIS : Etre en charge des marges ou avoir une action sur les marges.

PROGRAMME :

1 / Les ratios en hôtellerie restauration

- Ratio matière, personnel, frais généraux
- Ticket moyen, prix moyen, taux d'occupation, de fréquentation, REVPAR, REVPASH

2 / Le compte de résultat

- Produits/charges
- Marges
- Seuil de rentabilité, objectif

3 / La gestion des stocks

- Fiche technique
- Contrôle à réception
- Inventaires, approvisionnement, FIFO
- Gestion des pertes

2 / L'analyse des résultats

- Les outils d'analyse
- L'amélioration continue

METHODES PEDAGOGIQUES :

Nos formations s'appuient essentiellement sur des **méthodes pédagogiques actives** : chaque domaine de compétences abordé est mis en pratique par des exercices, spécifiquement sur le thème de la rentabilité, chaque participant travaille sur son entreprise de manière à repartir avec des outils à mettre en place immédiatement après la formation.

Les **échanges** et la **communication**, source d'enrichissements et de dynamique de groupe sont favorisés. Un **document de synthèse est prévu pour chaque participant**.

MÉTHODES D'ÉVALUATION :

L'évaluation portera sur le travail fait par chaque participant sur son établissement.

Une **attestation de fin de formation** indiquant les connaissances et compétences acquises sera remis à chaque participant, sous forme de **portefeuille de compétences**.

MODALITÉS :

2 jours en présentiel, en inter ou intra entreprises, de 2 à 8 participants.

Possibilité d'adapter les horaires de cette formation pratique selon les disponibilités de chacun ainsi que les lieux.

Possibilité d'un accompagnement au développement commercial.

LIEUX : Paris, Lyon, Toulouse, Foix, Nantes, Strasbourg

COUT : Nous consulter

INSCRIPTIONS : contact@accueil-quatre-etoiles.fr ou 06.75.31.82.48

ACCUEIL QUATRE ETOILES

Le Pré Catelan, Bat F, 78 allées Jean Jaurès, 31000 TOULOUSE

Cap Delta, Parc Technologique Delta Sud, 09340 VERNIOLLE

SARL au capital de 2000€, RCS de Toulouse, SIRET N° 522 927 763 000 22/ Code APE 8559A

Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 73 31 06290 31 auprès du préfet de région de Midi-Pyrénées