

DEVELOPPEMENT DE SON ACTIVITÉ

OPTIMISER LA GESTION DES COÛTS D'UN RESTAURANT

PUBLIC :

- Créateur et repreneur d'un restaurant
- Restaurateur
- Gestionnaire d'établissement avec restauration
- Chef de cuisine
- Responsable de cuisine collective

OBJECTIFS :

- Connaître les principaux ratios à maîtriser en restauration
- Optimiser ses achats et gérer ses stocks
- Savoir rédiger une fiche technique de fabrication
- Suivre ses coûts et augmenter ses marges
- Être capable de faire un budget prévisionnel
- Utiliser des outils de gestion simples et performants pour améliorer la rentabilité .

PROGRAMME :

1. Les utilités de la fiche technique de gestion
2. Déterminer les principaux ratios à maîtriser en restauration
3. Analyser des coûts pour corriger les fiches techniques et prendre des décisions stratégiques pour son restaurant
4. Maîtriser les techniques de gestion des stocks
5. Les méthodes d'inventaire avec le calcul de la marge
6. Elaborer les prix de vente en fonction des ratios
7. Mettre en place un tableau de bord
8. La communication régulière auprès de l'équipe des résultats d'analyse du tableau

MODALITÉS D'APRENTISSAGE :



EN PRÉSENTIEL



VISIO-CONFÉRENCE



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM