CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 102HR02

Optimiser sa rentabilité par la maîtrise de ses achats et de ses coûts de production

1 jour (7H)
Ajouté le 15/06/2022 – Modifié le 10/11/2025

270€ Net de taxe

Agir sur les coûts et développer des outils de gestion adaptés

Objectifs

- Concevoir une offre adaptée aux attentes de ses clients de par sa bonne connaissance de la consommation
- Savoir mesurer la performance de chacune de ses propositions (plats et menus)
- Connaître les principaux ratios à maîtriser en restauration
- Savoir déterminer tous les couts nécessaires à l'élaboration d'un plat, menu
- Acquérir ou améliorer la méthode de calcul de ses couts et marges
- Savoir repérer les couts qui dérivent et comment agir dessus pour en reprendre la maîtrise

Compétences visées

- Négocier efficacement les achats (solides et liquides) auprès de ses fournisseurs
- Mettre en place les outils de gestion adaptés au type et à la taille de son établissement
- Etre capable de déterminer mensuellement ses coûts de production et ses marges

Public

Restaurateur, chef, gérant, second de cuisine, directeur de salle...

Prérequis : Aucun pré-requis
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 102HR02

Optimiser sa rentabilité par la maîtrise de ses achats et de ses coûts de production

Présentation de données sur le marché de la restauration

- Le paysage et le marché de la restauration en France : quelques données quantitatives et qualitatives
- La photographie de la consommation actuelle par tranche de dépense et par service : éléments pour situer son restaurant
- Les différents types de restaurants et leurs caractéristiques :ceux qui correspondent le plus aux attentes des clients

La carte : la vitrine du restaurant

- La réalisation d'un programme culinaire attractif et rentable
- Les principes d'Omnès ou règles d'équilibre pour composer une carte
- Le calcul de l'indice de popularité
- La performance de son offre à partir des principes de Smith
- Les sens de lecture de la carte
- L'élaboration de la carte des vins

Les éléments incontournables pour maitriser sa gestion

- Les ratios et points de repère de gestion
- Zoom sur le ratio coût matières et la marge brute
- L'importance de séparer les solides et liquides
- Exercices sur le calcul du coût matières
- La gestion des achats
- Les autres postes à maîtriser et source de dérives
- La productivité horaire et par personne active
- Le calcul du résultat mensuel à partir du tableau de bord de gestion
- Panorama des outils de contrôle de gestion
- Recommandations opérationnelles
- Des outils de calcul relatifs à ces points vous seront donnés
- Chaque participant pourra venir si nécessaire avec le calcul du cout d'un plat pour le travailler pendant la formation

Dates & lieux

18 novembre 2024
Angers
€ 270.00

17 novembre 2025
Angers

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 102HR02

Optimiser sa rentabilité par la maîtrise de ses achats et de ses coûts de production

€ 270.00

09 mars 2026
Angers
€ 270.00

16 novembre 2026
Angers
€ 270.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 300 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos équipements et infrastructures. Les CCI Pays de la Loire sont équipées de la plateforme m@formation, dont l'objectif est d'améliorer l'expérience apprenante de nos stagiaires et d'enrichir nos formations en présentiel. Un accès personnalisé aux documents administratifs et pédagogiques Une ergonomie simple et adaptée Des parcours conçus avec des modalités synchrones et asynchrones

Validation/Certification

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 102HR02

Optimiser sa rentabilité par la maîtrise de ses achats et de ses coûts de production

Un positionnement est réalisé en début de formation.A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.