

## GESTION D'UN POINT DE VENTE EN RESTAURATION ( Boulangerie, pâtisserie, restaurant...)

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris  
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

### RYTHME

3 jours (21 h)

### PRÉ-REQUIS

- Maîtrise de la langue française (orale et écrite)
  - Maîtrise des calculs de base (multiplications et divisions, conversions, pourcentages)

### PUBLIC VISÉ

Bénéficiaire en création ou reprise dans le secteur de la restauration, de la boulangerie et de la pâtisserie

### DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session du 24 au 26 avril 2024

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Prise de contact téléphonique.
- Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
- Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

### INTERVENANTES

**Pascale Mouget :**

Pascale Mouget a acquis 11 ans d'expérience en audit financier et contrôle de gestion dans le secteur des services. Elle a travaillé pour des grands groupes comme Pierre et Vacances Center Parcs Groups et Nicolas. Actuellement formatrice en gestion, elle intervient depuis plusieurs années auprès d'adultes sur les thématiques de la gestion et du contrôle d'exploitation.

### OBJECTIFS

- Connaître tous les paramètres pour une bonne gestion financière de son établissement
- Optimiser sa marge en créant des outils de suivi

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Savoir lire un compte de résultat et un bilan
- Comprendre la TVA, analyser les ventes, développer son chiffre d'affaires
- Etablir une fiche technique, suivre les stocks, optimiser ses consommations matières
- Fixer ses prix de vente
- Suivre et optimiser les charges de personnel
- Calculer un seuil de rentabilité
- Mise en place des indicateurs de gestion clefs

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'évaluation des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

# 95,8%

Taux de satisfaction globale  
des stagiaires en Formation Continue en  
2022/2023  
(Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS ET FRAIS

990 euros

## CONTACT

**Florence Estager-Laurent**

**Chargée de clientèle**

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 24/01/2024

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE