

FERRANDI
PARIS

FICHE FORMATION

GESTION RESTAURANT, D'UNE BOULANGERIE OU D'UNE PÂTISSERIE

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

Session du 15 au 17 novembre 2021

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Optimiser sa marge en créant des outils de suivi

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Analyse du chiffre d'affaires.

Contrôle du coût matières.

Suivi du coût du personnel.

Mise en place des indicateurs de gestion clefs.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Etudes de cas
- Échanges d'expérience entre participants sur les pratiques et leur faisabilité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative 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

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

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 : 08/06/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE