

LES CLÉS POUR CONTRÔLER L'EXPLOITATION D'UN RESTAURANT

Objectifs :

Mesurer la performance économique et l'équilibre financier d'une exploitation.
Créer les outils de gestion adaptés au type d'activité.

Contenu :

Analyse du chiffre d'affaires.
Contrôle du coût matières et du coût du personnel.
Compte d'exploitation, tableau de bord, seuil de rentabilité.
Élaboration des budgets et analyse des écarts, plan d'action.
Analyse du bilan et de l'évolution de la structure de l'entreprise, gestion de trésorerie.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques.
Exercices d'application.
Cas pratiques sur Excel.
Échanges d'expérience entre participants sur les pratiques et leur faisabilité.
Analyse possible à partir de liasses fiscales apportées par les participants.

Public concerné :

Responsable d'un centre de profit, créateur, repreneur d'un restaurant ou d'un hôtel.

Pré requis :

Maîtrise de la langue française (écrit et oral).
Maîtrise des calculs de base (multiplications et divisions, conversions, pourcentages).
Maîtrise de l'environnement informatique PC (souris, pavé numérique, ouverture et enregistrement de fichier).

Durée : 10 jours – 2 semaines en discontinu – 70 heures

Dates :

Du 4 au 8 juin et du 25 au 29 juin 2018

Prix net : 3 220 euros