

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

### **Objectifs :**

Optimiser sa marge en créant des outils de suivi.

### **Contenu :**

Analyse du chiffre d'affaires.

Contrôle du coût matières.

Suivi du coût du personnel.

Mise en place des indicateurs de gestion clefs.

### **Méthodes pédagogiques :**

Apports théoriques.

Exercices d'application.

Échanges d'expérience entre participants sur les pratiques et leur faisabilité.

Cas pratiques.

### **Public concerné :**

Créateur ou repreneur du secteur de la restauration, de la boulangerie et de la pâtisserie.

### **Pré requis :**

Maîtrise de la langue française (écrit et oral).

Maîtrise des calculs de base (multiplications et divisions, conversions, pourcentages).

**Durée :** 3 jours - 21 heures

**Dates :** session 1 du 04 au 06 mars 2019  
Session 2 du 19 au 21 juin 2019

**Prix net :** 990 euros