

RÉALISATION

Durée :

2 jours soit 14 heures

Format et participants :

2 à 12 participants
Intra / Inter en présentiel

Prérequis :

Être en activité depuis 1 mois minimum dans le service restauration d'un établissement hôtelier – tous postes confondus - ou dans des fonctions attenantes
Avoir réalisé le niveau simplifié

Matériels ou équipements nécessaires :

Ordinateur portable ou Smartphone
Stylo & carnet
Wifi performant

Méthodes pédagogiques :

Exposés théoriques
Mises en situation
Exercices pratiques
Questions/réponses

Modalités d'évaluation :

En début de formation :
Évaluation des acquis/quiz
En cours de formation :
Exercices en situation
En fin de formation :
Évaluation des acquis/quiz

Prix :

À partir de 1300€ par jour en intra et à partir de 175€ par jour et par personne en inter

CONTACT :

THE ORIGINALS ACADEMY

TEL : 01 44 84 44 07

academy@theoriginalshotels.com

LES CHIFFRES À TABLES

Pour acquérir une meilleure compréhension des finances et des stratégies commerciales

Public :

Pour les responsables restauration, responsables petit déjeuner.

Objectifs :

Développer sa connaissance du compte d'exploitation et du compte de résultat
Comprendre les méthodes de fixation d'un prix de vente à partir de la fiche technique
Connaître les principaux ratios et les leviers d'exploitation permettant d'atteindre les objectifs
Développer les aptitudes des équipes à respecter un objectif de charge et/ou de marge

Programme :

Décrypter les résultats de gestion

Le compte de résultats
Le résultat d'exploitation
Pourquoi calculer le résultat d'exploitation ?

Connaître les principaux ratios et coûts en restauration

Le ratio des ventes
Les charges variables et fixes
Le seuil de rentabilité et le point mort
Les ratios de charges
Le coût matière
Le coût de personnel

Exercice pratique

J'ouvre mon restaurant ! Je calcule mon seuil de rentabilité / correction

Identifier les leviers permettant d'améliorer les résultats opérationnels

Booster les ventes et les ventes additionnelles
Travailler le positionnement tarifaire
Optimiser les achats
La fiche technique
Le prime cost

Exercice pratique

Réaliser une fiche technique et définir un prix de vente

Sas IDéHOTEL - N° Siret 513 613 703 00026

22, rue Maurice Grimaud - 75018 Paris

Déclaration d'activité enregistrée sous le N°11 75 46542 75 auprès du pret de la région Ile de France