

# *The* **ORIGINALS** **ACADEMY**

## **LES CHIFFRES A TABLE ! MODULE EXPERT**

*Pour les responsables restauration, responsables petit déjeuner*

### **Prérequis obligatoire :**

- Chaque stagiaire inscrit devra avoir travaillé pendant un minimum de 1 mois dans le service restauration d'un établissement hôtelier – tous postes confondus - ou dans des fonctions attenantes (Réception, Responsable/ Directeur Restauration, Direction d'hôtel)
- Avoir réalisé le niveau simplifié
- Maîtrise de la langue française

### **Matériels ou équipements nécessaires :**

- Ordinateur portable ou Smartphone
- Stylo, carnet
- Wifi (si à distance ou en intra)

**FORMACODE : 42757**

## Objectifs pédagogiques :

- 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

## Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques
- Mises en situation
- Exercices pratiques
- Questions/réponses

## Modalités d'évaluation :

- En début de formation : Test de niveau sous forme de QCM
- En cours de formation : Exercices en situation
- En fin de formation : Test d'évaluation sous forme de QCM

## **PROGRAMME DE FORMATION**

### **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

## PROGRAMME DE FORMATION

### **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

## MODALITES D'INSCRIPTION

\* Nous vous conseillons d'être dans un endroit calme, qui vous permettra de suivre dans les meilleures conditions votre formation

### Formations INTER à distance ou en présentiel

De 10 à 12 participants  
2 jours (14h) de formation  
À partir de 350 € HT/ jour/personne

### Formations INTRA à distance ou en présentiel

De 2 à 8 participants  
2 jours (14h) de formation  
À partir de 1200 € HT/ jour

Tous nos formateurs sont recrutés via un processus qualité précis.

## CONTACTEZ-NOUS

academy@theoriginalshotels.com  
+33 (0)1 44 84 44 07

### NOS RÉSEAUX SOCIAUX



**#APPRENEZORIGINAL**