

[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

Les Bonnes pratiques professionnelles

GESTION DE VOTRE RESTAURATION COLLECTIVE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Responsable de restauration
Chef de cuisine | Econome

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Etablir une gestion prévisionnelle du budget alimentaire.
- Mettre en place un système de gestion prévisionnelle de la matière première.
- Maîtriser et contrôler le coût matière première.
- Calculer les différents coûts et les résultats de la restauration de l'établissement et en rendre compte.
- Assurer le suivi budgétaire et le contrôle de la gestion.
- Elaborer et/ou rectifier un budget en restauration collective.
- Savoir analyser un compte d'exploitation pour mesurer la performance économique d'un restaurant.

SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo-projection.
- Une pédagogie active et participative
- Une approche terrain avec mise en application réelle.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

INTERVENANT (S)

Contrôleur de gestion opérationnelle en restauration collective.





Les Bonnes pratiques professionnelles

GESTION DE VOTRE RESTAURATION COLLECTIVE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Responsable de restauration
Chef de cuisine | Econome

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

PROGRAMME

LA GESTION ANALYTIQUE DES COUTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Notions de comptabilité liées à l'activité (charges et produits, compte de résultat).
- Comprendre le rôle et l'importance de la gestion et de la création d'un budget.
- Les diverses composantes à prendre en compte (sociales, économiques, techniques).
- Les ratios essentiels (denrées, personnel, ...).
- Analyse du coût complet d'un repas selon la nature des charges.
- Définition du budget et de ses données : la construction budgétaire, les différents postes.
- Données internes et externes à l'exploitation.
- Apprendre à créer et utiliser des indicateurs de gestion.

CONTROLLER ET SUIVRE LE BUDGET EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Mettre en place des supports de Reporting pour contrôler et assurer un suivi de son activité.
- Les points de contrôle : contrôle des ventes, des denrées, la productivité, le contrôle budgétaire.
- Apprendre à analyser l'ensemble des données et des informations chiffrées pour corriger et faire évoluer ou adapter les procédures mises en place.
- Procéder à la révision du budget ou à l'élaboration d'un budget prévisionnel.
- Construire un tableau de bord : définition, utilité, méthodologie, interprétation.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



Les Bonnes pratiques professionnelles

GESTION DE VOTRE RESTAURATION COLLECTIVE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Responsable de restauration
Chef de cuisine | Econome

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses
- Mise en application pratique par les participants – Exercices
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation
- Attestation de formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes