HM FORMATION

Programme de formation

Gestion d'un restaurant / brasserie au quotidien

Domaine : Technique

Durée : 16h

Objectifs :

Maitriser les règles essentielles de gestion d'un restaurant :

- Créer le tableau de bord de la carte du restaurant & boissons (Coût matière « à la louche », coefficient, marge brute, PVHT, taux de marge)
- Savoir réaliser une fiche technique
- Distinguer les fiches techniques et le tableau de bord pour déterminer le taux de marge.
- Identifier les prix élevés ou faibles par rapport à la ventilation des chiffres d'affaires des produits de la carte de restaurant. (Principe d'Omnes)
- Savoir créer son compte d'exploitation par rapport aux paramètres de l'établissement en fonction du compte de résultat de l'année dernière

Pré-requis :

- Première expérience en tenue d'établissement CHR souhaitée.
- Une très bonne connexion internet est requise pour le format distanciel

Public : Directeur d'établissement CHR, Manager d'établissement CHR, gérant d'établissement CHR, Chef de cuisine, cuisinier, manager ou toute personne souhaitant se familiariser avec la gestion au quotidien d'un restaurant.

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :

En format présentiel :
Salle équipée avec video-projecteur (ou TV) et paperboard. Connexion WIFI.
En cas de formation intra-entreprise, les moyens techniques décrits ci-dessus doivent représenter une référence idéale.

En format distanciel : synchrone avec le formateur via Zoom ou outil équivalent (télé-présentiel).

Alternance des phases d'acquisition théorique et des phases d'application concrètes privilégiées sur établissement CHR.
Pédagogie basée sur des échanges actifs formateur / stagiaire(s).
Support / fiches de cours remis à chaque participant (format papier ou numérique)

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation : QCM, QUIZZ complétée par une Auto-évaluation des acquis par le stagiaire.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Création du tableau de bord de la carte du restaurant et boissons :

Identifier le coût matière (coûts d'achat des ingrédients pour la fabrication d'un plat ou le prix d'achat des boissons).
Gestion des consommations (nourriture, boissons et autres produits) et de la marge brute.
Déterminer la marge brute (PVHT-Coût Matière), ainsi que le coefficient (PVHT/Coût Matière).
Le taux de marge (Coût Matière / PVHT).
Tableau de bord de la carte du restaurant (Coût matière, coefficient, marge brute, PVHT, marge en %)

Réalisation d'une fiche technique

Savoir réaliser une fiche technique. A l'aide d'une matrice vous apprendrez à faire le coût de fabrication d'un produit. Vous pourrez piloter cette fiche technique par un taux de marge (qui est le ratio sur prix de vente).

Distinguer les fiches techniques et le tableau de bord pour déterminer le taux de marge

Après avoir estimé les coûts matière « à la louche », il s'agit de confirmer ces coûts matières pour l'ensemble des produits avec sa propre fiche technique et de corriger le tableau de bord.

Identifier les prix élevés ou faibles par rapport à la ventilation des chiffres d'affaires des produits de la carte de restaurant.

- Principe d'Omnes
- les critères à respecter pour optimiser sa carte
- présentation d'une carte "vendeur"

Analyse des ventes et détermination du CA

Création du compte d'exploitation par rapport aux paramètres de l'établissement en fonction du compte de résultat de l'année dernière.

Sanction de la formation / Validation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)