

[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

Les Bonnes pratiques professionnelles

GESTION DE VOTRE RESTAURATION COLLECTIVE

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Responsable de restauration
Chef de cuisine
Economat

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 Heures

TARIF

550€ par jour
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S)

A définir en fonction de vos disponibilités



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.
- Supports pédagogiques de fin de formation : livrets stagiaires sous format Clé USB.

INTERVENANT (S)

Contrôleur de gestion opérationnelle en restauration collective.

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

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Responsable de restauration

Chef de cuisine

Economat

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 Heures

TARIF

550€ par jour
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre
établissement

DATE(S)

A définir en fonction de vos
disponibilités



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

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Responsable de restauration
Chef de cuisine
Economat

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 Heures

TARIF

550€ par jour
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre
établissement

DATE(S)

A définir en fonction de vos
disponibilités



MODALITES D'ÉVALUATION 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.

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