

## **PARTICIPANTS :**

Professionnel de la restauration  
Adulte en reconversion professionnelle

## **ORGANISATION :**

**Durée :** 14 heures  
**Lieux :** Campus du Lac

## **INTERVENANT(S) :**

Formateur spécialisé en gestion CHR

## **VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRACTIQUES :**

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

### **CAMPUS DU LAC**

N° SIRET 410 581 102 00010  
Code APE-NAF 8542Z  
N° Existence 7233 042 4333

#### Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -  
33071 Bordeaux Cedex  
Tél. 05 56 79 52 00  
campus@formation-lac.com

#### Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne  
Cedex tél : 05 57 25 40 40  
campus@formation-lac.com

## **OBJECTIFS**

### **Nature de l'action : Acquisition de compétences.**

- Se familiariser aux calculs et méthodes de gestion du secteur
- Optimiser les achats et tirer profit d'une bonne gestion des stocks et des inventaires
- Maîtriser ses coûts et fixer ses indicateurs de performance

## **MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES**

- Présentation sur supports vidéo, définitions, démonstrations, tableaux de calculs, exemples, etc...
- Exercices et applications en groupe
- Travail individuel possible sur les documents et les informations fournies par chaque stagiaire

## **PRÉ-REQUIS**

- Avoir quelques notions de base en restauration (cuisine, service, achats...)
- Avoir accès aux données chiffrées de sa structure

## **CONTENU DU PROGRAMME**

Construire et utiliser correctement ses fiches techniques

La tva sur les achats & les ventes : Calculs & points de vigilance

Calculer le juste prix de vente des prestations

Analyser ses ventes pour optimiser ses commandes

Réaliser efficacement un inventaire juste et utile

Calculer et utiliser le ratio des marchandises consommées

Calculer le cout du personnel et la productivité de son équipe

Utiliser les indicateurs de performance pertinents au quotidien