

Optimiser ses coûts



Durée en heures et en jour : à définir

Minimum ; 14 heures

Maximum : 21 heures



Délais d'accès : de 15 jours à un mois pour établir le dossier

Modalité de la formation : Présentiel

Lieu du stage en présentiel : *Le lieu peut être ajusté selon les besoins*

Siège social : 3B Conseil – 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou

Antenne : 4 quai Lucien Lombard 31 000 Toulouse



Public cible : Tout salarié professionnel de la restauration et hôtellerie

Coûts :

Intra entreprise : 600€/jour

Inter entreprise : 40€/heure/stagiaire

Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Objectifs

Savoir fixer le prix de vente des prestations, élaborer la carte et l'analyser, maîtriser la décision d'achat, la réception des marchandises et la mise à jour des stocks.

Procéder à l'inventaire physique des stocks.

Être capable de réaliser la facturation et les règlements.



Connaissances de l'environnement économique et social de l'entreprise.

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité. Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap. Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice BOUSQUET au 04.68.89.39.21.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques* : Echanges d'expériences, cas pratiques et corrigés, travail en groupe, 14 heures de théorie.
2. *Le rôle du ou des formateur(s)* : Proposer un apport théorique, transmettre les bons gestes, évaluer les acquis, sensibilisation à la gestion des coûts. Mise en place de mesures correctives.
3. *Les matériels utilisés* : Diaporama, documents techniques, plateau technique, ordinateur, vidéoprojecteur, tableau Excel gestion des coûts, CD ROM
4. *Les documents remis aux participants* : tableau Excel gestion des coûts, attestation de formation, fiche d'appréciation.

Modalités d'évaluation des connaissances :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : Evaluation sur des cas pratiques

Programme de formation

-  Le coefficient multiplicateur : pourquoi ?
-  La méthode du coefficient multiplicateur : comment ?
-  Classer les plats en fonction de leur popularité et de leur rentabilité
-  La fiche technique et la détermination des quantités à commander
-  La commande
-  La réception des marchandises et la mise à jour des stocks
-  Pourquoi et comment réaliser un inventaire physique ?
-  La durée de rotation des stocks
-  Les charges directes et indirectes.
-  Les successions des coûts et des marges.
-  Charges fixes et charges variables.
-  Le compte de résultat différentiel

Pour connaître notre calendrier de formation et définir au mieux vos besoins, vous pouvez nous contacter par téléphone au 04 68 89 39 21 ou par mail 3bconseil@3bconseil.fr



CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL

Siège sociale : 3 rue Gaspard Monge

ZA d'en Cavaillès

66 160 LE BOULOU

04 68 89 39 21

3bconseil@3bconseil.fr

CENTRE DE FORMATION 3B CONSEIL

Antenne : 4 quai Lucien Lombard

31 000 Toulouse

05 67 76 42 51

toulouse@3bconseil.fr

Version du 17.09.2005

