Mettre en place des outils de gestion et améliorer sa rentabilité

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 24124208F — Mise à jour : 4 mars 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de calculer et optimiser vos coûts matières en restauration, de mettre en place des tableaux de bord de restaurant efficaces, intégrer la maîtrise des coûts matières comme outil d'aide à la décision.

Objectif(s) pédagogique(s)

Savoir rédiger une fiche technique de fabrication. Calculer les coûts et les ratios. Analyser les charges liées à l'activité de restauration. Calculer le seuil de rentabilité. Calculer les marges. Gérer et optimiser les approvisionnements. Créer des tableaux de bord de restaurant. Savoir rendre compte des analyses de coût et être force de proposition

Programme

Identifier les principaux indicateurs en restauration

Les indicateurs de valeur et les indicateurs qualitatifs
Le rapport entre les indicateurs
La marge brute
Les ratios de charges
Les coefficients multiplicateurs à appliquer

Définir, analyser et utiliser efficacement la fiche technique en restauration

La nécessité de la fiche technique
L'établissement de la fiche technique
L'analyse des fiches techniques pour maîtriser les ratios, la marge brute
L'analyse des coûts pour corriger les fiches techniques et prendre des décisions stratégiques pour son restaurant

Maîtriser les techniques de gestion des stocks

La comparaison des fournisseurs
L'optimisation des prix d'achat
La mise en place d'une procédure de gestion de stock

Déterminer les prix de vente en fonction des ratios

Les différents types de ratios utilisés en restauration
L'analyse des ventes : identifier le quotidien et préparer l'avenir
Les secrets du prix idéal

Mettre en place un tableau de bord

La construction d'un tableau de bord avec l'ensemble des indicateurs de restauration

Le pilotage du tableau de bord comme outil d'aide à la décision

La communication régulière auprès de l'équipe des résultats d'analyse du tableau de bord

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

G1403 — Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2228308S	Présentiel	Bruz	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #24124208F