

Améliorer simplement et rapidement sa rentabilité

Objectifs pédagogiques

Acquérir des techniques de gestion adaptées à la restauration et savoir les mettre en oeuvre dans l'entreprise.

Contenu du programme

- La gestion des matières premières;
- Les coûts de revient;
- La marge brute;
- Le ratio matières premières;
- La gestion des frais de personnel;
- L'optimisation de la masse salariale;
- Les indicateurs de productivité;
- La gestion des frais généraux;
- La mesure des performances globales de l'entreprise;
- Le calcul du seuil de rentabilité.

Méthode pédagogique

- Support de cours remis à chaque stagiaire;
- Études de cas en fonction du profil des entreprises.

1 journée (7 heures)

Lieu du stage:

ASFOREST
4, rue de Gramont
75002 Paris

Public Concerné:

Direction d'entreprise
Encadrement

Pour les stages en Intra:

Nous consulter

01 42 96 09 27

