

# SE PERFECTIONNER EN GESTION DE LA MARGE BRUTE EN RESTAURATION

(Valant objectif professionnel) Page 1/2



## Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- \* Etre capable d'accroître sa rentabilité et mieux gérer son entreprise
- \* Apprendre à construire sa marge Brute
- \* Gérer ses ventes pour optimiser sa marge brute

## Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

### Introduction :

- \* CHR : Le métier d'hier, d'aujourd'hui et de demain.
- \* Evolutions et obligation de résultat

### Le problème :

- \* Les réalités économiques et les erreurs fondamentales
- \* Quelques réalités économiques de l'entreprise
  - L'importance de la marge brute dans le résultat de l'entreprise.
  - Explication du lien entre la marge brute, compte d'exploitation et niveau d'endettement
  - Votre seuil de rentabilité, victime de votre marge brute
  - Les excuses et non les raisons de l'échec
- \* Les erreurs fondamentales

### Les Pré-requis de la solution :

- \* L'analyse de soi-même, de ses procédures, de son environnement :
- \* Quelques connaissances, quelques définitions :

→ La marge brute, Le prime cost, L'E.B.E.

Quelques notions de calcul :

→ T.V.A, prix de vente H.T, taux de marge brute H.T. du métier (solides, liquides, globales)

→ calcul des coefficients multiplicateurs (solides, liquides, globaux) et leur application.

→ calcul des % coûts matières (solides, liquides, globaux) et le rapport avec les coefficients multipli-

- \* Les outils disponibles pour améliorer la situation :

- \* L'analyse chiffrée de sa propre performance :

→ Tableaux analytiques, pour mesurer les résultats et les écarts

### Une solution :

→ Les Fiches Techniques, L'achat, La transformation

→ La distribution, L'encaissement, La vente

### En fin de stage :

Questions diverses, Analyse et synthèse avec les stagiaires et les formateurs

**Public concerné :** Gérant, Responsable de salle, assistant de direction, maître d'hôtel, chef de cuisine...

**Dates, durée, rythme :** Deux journées, 2 x 7 heures soit 14 heures

Matin de : 8h30 à 12h30 Après-midi de : 13h30 à 16h30

Repas pris en charge par le centre de formation

**Lieu de formation :** Maleyran Frères 1-3 Avenue Jean Alfonsea

ZAC des Quais de Floirac Parc Ecchobloc 33270 FLOIRAC

**Formateur :** Christopher TERLESKI Formateur en gestion & commercialisation spécialisé en Hôtellerie restauration et Julien ANGLADE Professionnel, Formateur Chef de cuisine

**Coût par pers :** Devis ci-joint avec le nombre de personnes à former

**CFMB GESTES PRO** 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : [contat@gestespro.com](mailto:contat@gestespro.com) Site : [www.gestes-pro.com](http://www.gestes-pro.com)

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 07/04/2020

# SE PERFECTIONNER EN GESTION DE LA MARGE BRUTE EN RESTAURATION

(Valant objectif professionnel) Page 2/2



## Pré requis :

Maitrise de la langue française.

Avoir déjà des notions de gestion de coût dans son entreprise.

(Achat, stockage, fabrication, distribution)

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) : cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

## Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 2 formateurs

Les intervenants :

Julien ANGLADE Professionnel, Chef de cuisine - Formateur

Christopher TERLESKI Conseiller, conférencier, Formateur dans le domaine CHR.

Le rôle des formateurs :

### Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation. Allier les compétences professionnelles des intervenants avec divers supports (diaporama, photos, vidéos)

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration avec le diaporama), faire faire (expérimentation sous forme de groupe de travail) et faire dire (reformulation lors du débriefing avec le groupe de travail)

### Moyens pédagogiques :

Le formateur remet un livret de formation (diaporama) et fournit du matériel spécifique pour le bon déroulement du stage dans une salle de cours installée (plaquettes, feuilles, stylos,...) avec vidéo projecteur et autres matériels pédagogiques (ordinateur, feuilles plastifiées grand format, paper board, ...)

Allier les compétences professionnelles des différents intervenants à l'aide de divers supports : livret de formation relié remis aux stagiaires avec diaporama

Cas pratiques photos et vidéos en travail de groupes sur différents thèmes (traçabilité, préparations, ...) en autoévaluation commune (stagiaires et formateurs)

Remise en fin de stage de fiches type (protocoles) et d'une clé USB (documents annexes) à chaque stagiaire

### Techniques pédagogiques :

Ils proposent un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre.

Ils alternent leurs compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

### En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par les formateurs, le stagiaire

## Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage et un autre à froid dans les 6 mois

**CFMB GESTES PRO** 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : [contact@gestespro.com](mailto:contact@gestespro.com) Site : [www.gestes-pro.com](http://www.gestes-pro.com)

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 07/04/2020