

## MROI

RESTAURATION 

## LA GESTION ET LE PILOTAGE D'UN CAFÉ-RESTAURANT (DÉBUTANT)

Formation animée par **Elodie PRAUD**,  
Diplômée d'expertise-comptable et  
consultante en formation

**PARTICIPANTS**

· Chefs et dirigeants  
d'entreprises, comptables  
et gestionnaires du secteur  
café-restauration.

**DURÉE ET TARIF**

· sur demande

**PRÉREQUIS**

· Cette formation ne nécessite  
pas de prérequis..

**HORAIRES :**

9H00 - 12H30 /  
14H00 - 17H30

## + D'INFOS & INSCRIPTION

**CETTE FORMATION VOUS INTÉRESSE ?**

Contactez-nous par mail ou téléphone et nous  
fixerons une date en fonction de vos disponibilités.  
[formation@competences-plus.pro](mailto:formation@competences-plus.pro) - 02 40 12 79 46



INTRA

### OBJECTIFS

- Lire, comprendre et analyser le bilan et le compte de résultat de son établissement
- Déterminer les indicateurs-clés de gestion de son café-restaurant
- Réaliser un pilotage régulier, fiable et précis de son café-restaurant sur la base des indicateurs de gestion prédéfinis
- Piloter précisément la rentabilité de son établissement sur la base d'informations chiffrées fiables et pertinentes

### PROGRAMME

- Avant notre intervention : écoute et définition de vos problématiques et objectifs
- Présentation et analyse concrète du bilan et du compte de résultat d'un établissement du secteur café-restauration
- Définition des indicateurs clés : chiffre d'affaires, taux de marge, rentabilité, capacité d'autofinancement, marge sur solide et sur liquide, prime cost, frais généraux, masse salariale, seuil de rentabilité
- Quantifier et évaluer la masse salariale
- Planifier et anticiper les besoins de trésorerie
- Calcul de la rentabilité nette moyenne à partir du prix TTC payé par le client
- Calcul du coût de revient d'un menu, d'un plat, d'une boisson, d'un cocktail
- Conception d'exemples de fiches techniques
- Compréhension des enjeux de la gestion des stocks au quotidien (suivi des taux de rotation, définition d'un processus achat pertinent et efficace)
- Présentation d'une méthodologie de reconstitution des recettes théoriques à partir des consommations de stocks et vérification de leur cohérence avec les recettes encaissées au bar
- Démarche pédagogique interactive et conviviale
- Apprentissage avec des outils simples et applicables sur le terrain au retour de la formation