



GÉRER ET SUIVRE LA RENTABILITÉ DE SON CAFE BAR RESTAURANT

2 PROGRAMME

JOUR 1

Définir les différentes catégories de produits proposés et leur place dans le modèle économique (produit phare, activité complémentaire, formules...)

Créer des outils de suivi de sa rentabilité à analyser en journée 2 (compte de résultat prévisionnel, statistiques de ventes, marge théorique et réelle...)

Créer des outils de suivi de sa trésorerie et identifier les leviers en cas de situation tendue

3 MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, mise en application par des exercices.

1 OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le/la stagiaire sera en mesure de :

- Exprimer les grandes lignes de son modèle économique
- Suivre la marge de ses catégories de produits
- Adapter les outils proposés à son activité
- Connaître les leviers possibles pour améliorer sa rentabilité et/ ou sa trésorerie

JOUR 2

Analyser les tableaux de suivi remplis depuis la journée 1 (statistiques de ventes, compte de résultat prévisionnel)

Identifier les points forts et réfléchir aux leviers possibles pour améliorer ces chiffres

Adapter les outils suite à cette première utilisation

4 ÉVALUATION

Mise en application

LIEU DE FORMATION

11 rue Dr Ollier 69100 Villeurbanne

PUBLIC

Porteur d'un projet de création d'entreprise ou jeune créateur d'entreprise souhaitant progresser dans la gestion et le suivi économique de son entreprise de la restauration.

PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis.

FORMATEURS

Julie Damon-Leydier et Anne-Cécile Besson tiennent la comptabilité du Court-Circuit et du Bieristan. Elles assurent la création et la tenue d'outils de suivi.

DÉTAILS

2 journées, soit 14 heures

PRIX

500€ TTC si la formation est prise en charge
420€ TTC si elle ne l'est pas

MODALITÉS

Nous contacter pour être informé des prochaines dates.

L'organisme de formation porteur de cette formation est référencé auprès des OPCA et de Pôle Emploi.

Association GrEnADe
contact@grenade.fr
11 rue Docteur Ollier, Villeurbanne