

GÉRER ET SUIVRE LA RENTABILITÉ DE SON CAFÉ BAR RESTAURANT

Mis à jour le : 25 mai 2021

Les termes “prévisionnel” ou “plan de financement” font parfois peur aux porteurs et porteuses de projet. Or, une maîtrise de base de ces outils est plus accessible qu'on ne le croit souvent et est essentielle pour gérer et pérenniser son entreprise.

Cette formation vise à outiller les gestionnaires et créateur·ice·s de d'entreprises de la restauration pour qu'ils puissent assurer une gestion efficace et fiable de leur activité, aussi bien au quotidien qu'à plus long terme.

PROGRAMME :

1- Formuler son modèle économique

- Identification des dimensions d'un modèle économique (couple produit / marché, stratégie commerciale, organisation du travail, investissements)
- Articulation et recherche d'équilibre entre ces dimensions

2. Compte de résultat et bilan

- Identifier les données essentielles à extraire du compte de résultat et du bilan
- Utiliser ces données brutes pour obtenir des ratios et indicateurs qui permettent d'analyser l'état d'une entreprise
- Comparer les grands ensembles de charges dans la restauration “classique” et en circuit court

3- Outils de suivi pour la gestion courante

- Calcul du seuil de rentabilité
- Calcul d'un prix de vente : taux de marge théorique et taux de marge réel

4. Élaboration d'un compte de résultat prévisionnel

- Prévisionnel à la création d'une entreprise ou d'une activité
- Prévisionnel en cours d'exercice pour une entreprise existante.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le/la participant-e sera en mesure de :

- Questionner les différents éléments constitutifs de son modèle économique et comprendre leur interdépendance
- Analyser dans les grandes lignes un compte de résultat et un bilan, notamment grâce au calcul de quelques ratios clés
- Construire un tableau de bord et utiliser quelques indicateurs clés pour suivre la rentabilité de son entreprise en cours d'exercice comptable
- Construire un prévisionnel économique pour une création d'entreprise

FORMATRICES :

Anne-Cécile BESSON
Julie DAMON-LEYDIER

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Définition de termes, présentation de situations concrètes venant d'entreprises du Grenade, travail à partir des projets de création des participant-e-s.

ÉVALUATION :

Auto-évaluation des compétences acquises à la fin de la formation. Validation par les formatrices.

PUBLIC :

Porteur-euse de projet, associée-e ou gérant-e d'un établissement comprenant une activité de café, bar ou restaurant.

Prérequis : aucun.

DURÉE :

2 journées, 14 heures.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Membre du Grenade: 350€
Financement OPCO ou employeur : 500€
Financement personnel : nous contacter.

DATES :

15+16 NOVEMBRE 2021

INSCRIPTION :

contact@le-grenade.fr



100% de nos stagiaires
satisfaits ou très satisfaits
par cette formation