

COPILOTER LA RENTABILITÉ DE SON CAFÉ-BAR-RESTAURANT

Pour piloter son activité de restauration, il est essentiel de comprendre et maîtriser les différentes composantes de son modèle économique et de sa rentabilité.

Cette formation vise à outiller les gestionnaires et créateur·ices d'entreprises de la restauration pour qu'ils puissent identifier et suivre au quotidien les leviers de rentabilité de leurs activités.

Elle s'adresse tout particulièrement aux personnes qui n'ont pas de formation en gestion économique et financière et aux collectifs qui souhaitent piloter ensemble leurs leviers économiques et avoir des connaissances et repères leur permettant de prendre des décisions éclairées sur le sujet de la rentabilité.

OBJECTIFS :

A l'issue de la formation, les participants seront en capacité 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

PROGRAMME :

1- Formuler son modèle économique

- Appréhender les dimensions d'un modèle économique (couple produit / marché, stratégie commerciale, organisation du travail, investissements, financements)
- Réfléchir à son propre modèle et aux interactions entre ses différentes 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 des indicateurs de la santé de son entreprise

3- Présentation des indicateurs de la gestion courante

- Calcul des seuils de rentabilité
- Calcul du prix de vente
- Contrôle de la marge
- Suivi des objectifs de chiffres d'affaires
- Identification des différents types de charges

4. Élaboration d'un tableau de bord

- Définir des indicateurs de gestion adaptés à son type d'activité, à son stade de développement et au temps disponible pour la gestion
- Construire son tableau de bord en y intégrant ces indicateurs

87% 
 de nos stagiaires
 très satisfaits
 par cette formation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation alterne des temps d'apports théoriques et d'acquisition du vocabulaire spécialisé, avec des exercices d'application, des temps de travail en groupes et l'analyse des enjeux-clés des situations des participant-es.

QUI SOMMES-NOUS ?

L'ORGANISME DE FORMATION // GRENADE

Créé en 2016, le Grenade est un groupement d'entreprises coopératives qui bâtissent **une autre économie, écologique, humaine et résiliente**. L'objectif du groupement est d'**accompagner la création de nouvelles entreprises locales**, partageant ses valeurs. Actuellement, le Grenade se compose de 70 membres physiques et 6 entreprises rhônalpines œuvrant dans les secteurs de la restauration, de l'alimentation et de l'artisanat.

Qualiopi
processus certifié

FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : ACTIONS DE FORMATION

LA FORMATRICE : JULIE DAMON-LEYDIER



Co-fondatrice du bar-restaurant Le Court-Circuit, Julie a aussi participé à la création du Bieristan et du Grenade. Depuis, elle a obtenu un titre professionnel en comptabilité et accompagne au quotidien les entreprises membres du Grenade dans leur gestion économique et financière. Depuis 2022, elle est la responsable administrative et financière du Grenade.

MODALITÉS PRATIQUES

LIEU DE FORMATION :

Dans une salle adaptée à la formation, à Valence ou à Lyon.

PUBLIC :

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

Prérequis : aucun.

FORMAT :

En présentiel. 2 journées, de 9h à 17h, soit 14 heures de formation.

FINANCEMENT :

Notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOPi, au titre de ses actions de formation.

Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, CPF...)

TARIF :

850€ (nets de taxes) par personne.
Nous souhaitons que cette formation soit accessible au plus grand nombre: si le tarif est un frein à votre participation, contactez-nous pour envisager ensemble une solution.

CONTACT :

Elise Courouble
polepresta@le-grenade.fr
07 69 50 60 22

**DATES DES
PROCHAINES
SESSIONS SUR
LE-GRENADE.FR**