



Objectif général

Acquérir les bases fondamentales de la gestion et le pilotage d'un restaurant



Objectifs Pédagogiques

La formation a pour objectif d'apporter les éléments incontournables pour améliorer la gestion et le pilotage d'un restaurant. Le stagiaire sera capable de :

- **Établir des tableaux de bords efficaces à la gestion de son entreprise**
- **Réaliser des cartes et menus rentables et attrayants pour les clients**
- **Créer une dynamique commerciale et de communication**
- **Tracer une feuille de route et un plan d'actions sur plusieurs mois.**



Public concerné

Les responsables de la gestion d'une unité de restauration. Les porteurs d'un projet de création ou reprise d'un restaurant. Une attestation sur l'honneur devra être établie.



Prérequis

Être porteur d'un projet pour les créateurs ou repreneurs.



Durée

La formation dure **16 heures sur deux jours**. Les dates seront définies en fonction des disponibilités des stagiaires et du formateur. Le nombre de stagiaires est de 2 à 10 par session de formation.



Lieu de formation

Les locaux de l'organisme de formation (107 avenue Médéric 93160 Noisy Le grand) ou Les locaux de l'entreprise du stagiaire ou Des locaux loués pour la formation pouvant accueillir des personnes à mobilité réduite.



Moyens et méthodes pédagogiques

Diaporama Présentation des éléments de la gestion d'un restaurant
Modèles de documents.



Formateur

Formateur expérimenté dans le pilotage et la gestion d'entreprise



Modalités d'évaluation

Questionnaires d'évaluation des besoins au démarrage.
Attestation de présence et de fin de stage envoyée aux stagiaires.
Certificat de réalisation pour chaque stagiaire.
Évaluation de la formation par le stagiaire.
Quizz de fin de formation



Moyens techniques

Ordinateur, diaporama, projecteur, zoom pour les formations à distance



Tarif

690€ HT pour 16h par stagiaire.



Délais et modalités d'accès

L'inscription doit être faite 21 jours avant le début de la formation. Les demandes d'inscriptions pourront être réalisées suite à un entretien téléphonique ou une demande par mail.

Les inscriptions seront prises en compte dès réception des conventions signées et du règlement intégral de la facture émise par l'organisme de formation.



Contact

Laurent DEBORDE
01 80 86 43 06 laurent@debordeconseil.fr



Accessibilité

Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.

**Contenu de la
formation**

1. Prévisionnels et tableaux de bord pour la restauration.
2. Définir ses budgets et les suivre.
3. Comment créer une carte rentable et attractive.
4. Lister et gérer ses projets.
5. Gérer la masse salariale.
6. La communication et un marketing efficace.
7. Les actions commerciales.
8. Les indicateurs de suivi dans son restaurant.
9. Se fixer des objectifs et une feuille de route.
10. Les indicateurs qualité.