



## FICHE PROGRAMMATION

### MAITRISER SES ACHATS ET SES COUTS DE PRODUCTION

#### Public

Dirigeant(e) TPE, Gérant(e), Porteur(teuse) de projet, Repreneur(euse), Responsable de projet, Tout établissement tourné vers le tourisme (hébergement - restauration - activités et services)

#### Prérequis

- Disposer d'un ordinateur et du logiciel Excel.
- Avoir les bases en Excel.
- Exercer une fonction qui intègre la notion de coût dans l'élaboration des plats

#### Objectifs pédagogiques

- Concevoir une offre adaptée aux attentes de sa clientèle.
- Connaître les principaux ratios à maîtriser en restauration.
- Savoir repérer les coûts dévient et avoir les outils pour agir.

#### Contenu

- Savoir négocier efficacement les achats (solides et liquides) auprès de ses fournisseurs,
- Mettre en place les outils de gestion adaptés au type et à la taille de son établissement,
- Être capable de déterminer mensuellement ses coûts de production et ses marges.