

CPT-11

CONTROLE DE GESTION EN HOTELLERIE RESTAURATION : OPTIMISER LE PILOTAGE DE VOTRE COMPTABILITE

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, chaque participant devra mieux :

- Maîtriser les indicateurs de gestion
- Créer et assurer le suivi des procédures de contrôle
- Mettre en place les mesures correctives
- Former et sensibiliser le personnel à l'application des procédures

CONTENU DU PROGRAMME DE LA FORMATION :

- **Les indicateurs de rentabilité et de gestion hôtellerie restauration**
 - ✓ Les indicateurs liés aux ventes
 - ✓ Les indicateurs liés aux achats et aux charges
 - ✓ La place des indicateurs dans le tableau de bord et le tableau de bord prévisionnel
- **Les indicateurs de solvabilité et de financement**
 - ✓ Le taux de rotation et la durée de rotation des stocks, la durée moyenne de stockage
 - ✓ Les délais de règlement moyen client
 - ✓ Les délais de règlement moyen fournisseur
 - ✓ La conséquence sur l'équilibre financier
- **Les outils de contrôle**
 - ✓ L'élaboration et le suivi des outils
 - ✓ La main courante et clôture caisse
 - ✓ La fiche technique restauration
 - ✓ Les inventaires et fiches de stock
 - ✓ Les matières premières consommées
 - ✓ L'entretien du matériel et du site
 - ✓ Les consommations d'énergie
 - ✓ Le suivi qualité
 - ✓ La périodicité des contrôles
 - ✓ Les constats et préconisations
 - ✓ La formalisation des procédures
 - ✓ La formation du personnel
 - ✓ Les logiciels existants

- **Le suivi des résultats**

- ✓ La comparaison avec l'année précédente
- ✓ La comparaison avec le budget
- ✓ L'analyse des écarts
- ✓ Les actions correctives

PUBLIC CIBLE :

- Econome
- Financier
- Comptable
- Directeur d'hôtel

DUREE DE LA FORMATION :

03 journées de 8 heures chacune

ANIMATEUR :

Consultant spécialisé en hôtellerie restauration