



GÉRER ET SUIVRE LA RENTABILITÉ DE SON CAFÉ BAR RESTAURANT

1ER+2 DÉCEMBRE 2020

PROGRAMME :

1- Formuler son modèle économique :

- ▶ Extraire les informations essentielles des compte de résultat et bilan
- ▶ Étudier les grands ensembles de coûts dans la restauration "classique" et en circuit court
- ▶ Suivre la rentabilité et le coût de revient de différentes catégories de produits

2- Construire ses prévisionnels (compte de résultat, plan de financement) :

- ▶ A partir de modèles de comptes de résultats, prévisionnel du plus général au plus précis
- ▶ Inventaire des données nécessaires et des choix à faire pour affiner un prévisionnel
- ▶ Exercice de mise en pratique en binômes à partir des projets des participant-e-s

3- Construire ses outils de suivi (trésorerie, prévisionnel corrigé) :

- ▶ Identifier les indicateurs à suivre
- ▶ Créer des outils adaptés

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le/la stagiaire sera en mesure de :

- Extraire les informations essentielles du compte de résultat et du bilan
- Formuler son modèle économique
- Suivre la rentabilité et le coût de revient
- Construire ses prévisionnels économiques et financiers
- Construire ses outils de suivi (trésorerie, compte de résultat prévisionnel)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Étude de cas, présentation de documents financiers et comptables "réels", exercices en groupes, présentation de concepts, définitions, calculs.

ÉVALUATION :

Auto-évaluation en début et fin de formation.

LIEU DE FORMATION :

Grenade - 11 rue Docteur Ollier
69100 Villeurbanne

PUBLIC :

Porteur-euse de projet, associé-e ou gérant-e d'un établissement comprenant un café bar restaurant. **Aucun pré-requis.**

FORMATEUR·TRICE·S :

Julie Damon Leydier
et Marco Della Corte

DURÉE : 2 journées, 14 heures.

PRIX : 500 euros, si prise en charge. 300 euros, sinon.

CONTACT :

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