

## GESTION D'UN POINT DE VENTE EN RESTAURATION (Boulangerie, pâtisserie, restaurant...)

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris  
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

### RYTHME

3 jours (21 h)

### PRÉ-REQUIS

- Maîtrise de la langue française (orale et écrite)
- Maîtrise des calculs de base (multiplications et divisions, conversions, pourcentages)

### PUBLIC VISÉ

Bénéficiaire en création ou reprise dans le secteur de la restauration, de la boulangerie et de la pâtisserie

### DATES

Prochaine session du 13 au 15 novembre 2023

### MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

- Prise de contact téléphonique.
- Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
- Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

### INTERVENANT

**Pascale Mouget**, a plus de 10 ans d'expérience en audit financier et contrôle de gestion dans le secteur des services. Elle a travaillé pour des grands groupes comme Pierre et Vacances Center Parcs Groups et Nicolas. Actuellement formatrice en gestion, elle intervient depuis plusieurs années auprès d'adultes sur les thématiques de la gestion et du contrôle d'exploitation.

### OBJECTIFS

- Connaître tous les paramètres pour une bonne gestion financière de son établissement
- Optimiser sa marge en créant des outils de suivi

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Lecture d'un compte de résultat et d'un bilan
- Comprendre la TVA, analyser les ventes, développer son chiffre d'affaires
- Mise en place des fiches techniques, suivi des stocks, optimisation des consommations matières
- Fixation des prix de vente
- Suivi et optimisation des charges de personnel
- Calcul d'un seuil de rentabilité
- Mise en place des indicateurs de gestion clefs

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Etudes de cas
- Échanges d'expérience entre participants sur les pratiques et leur faisabilité

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

**95,8%**

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023 (Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS ET FRAIS

990 euros

### CONTACT

**Florence Estager-Laurent**

**Chargée de clientèle**

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 24/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE