

# Gestion de la marge brute

## En restauration



### Objectifs de la formation

- \* Etre capable d'accroître sa rentabilité et mieux gérer son entreprise
- \* Apprendre à construire sa marge Brute
- \* Gérer ses ventes pour optimiser sa marge brute

### Déroulement du programme

#### Introduction :

- \* CHR : Le métier d'hier, d'aujourd'hui et de demain.
- \* Evolutions et obligation de résultat

#### Le problème :

- \* Les réalités économiques et les erreurs fondamentales
- \* Quelques réalités économiques de l'entreprise
  - L'importance de la marge brute dans le résultat de l'entreprise.
  - Explication du lien entre la marge brute, compte d'exploitation et niveau d'endettement
  - Votre seuil de rentabilité, victime de votre marge brute
  - Les excuses et non les raisons de l'échec
- \* Les erreurs fondamentales

#### Les Pré-requis de la solution :

- \* L'analyse de soi-même, de ses procédures, de son environnement :
- \* Quelques connaissances, quelques définitions :

→ La marge brute, Le prime cost, L'E.B.E.

#### Quelques notions de calcul :

- T.V.A, prix de vente H.T, taux de marge brute H.T. du métier (solides, liquides, globales)
- calcul des coefficients multiplicateurs (solides, liquides, globaux) et leur application.
- calcul des % coûts matières (solides, liquides, globaux) et le rapport avec les coefficients multiplicateurs.

- \* Les outils disponibles pour améliorer la situation :
- \* L'analyse chiffrée de sa propre performance :
  - Tableaux analytiques, pour mesurer les résultats et les écarts

#### Une solution :

- Les Fiches Techniques, L'achat, La transformation
- La distribution, L'encaissement, La vente

### Questions diverses, synthèse, bilan

Remise d'une attestation de stage et d'un livret de formation.

**Public concerné :** Gérant, Responsable de salle, assistant de direction, maître d'hôtel, chef de cuisine...

**Dates, durée, rythme :** Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

**Lieu de formation :** Maison de la promotion sociale à Artigues près Bordeaux

**Formateur :** Consultant en gestion & commercialisation spécialisé en Hôtellerie restauration et un professionnel de la restauration

**Coût par pers :** Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëtitia KERHOAS

Gérant : Mr Julien Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

Siège social : 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Atelier cuisine : Au sein des Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : [contact@gestespro.com](mailto:contact@gestespro.com)

Site : [www.gestes-pro.com](http://www.gestes-pro.com)

Port : 06 66 26 25 68

Port : 07 86 95 61 89

SIRET : 479 623 175 000 37

NAF 8559 A

N° Déclaration : 72330651033

Organisme assujéti à la TVA