



GESTION D'EXPLOITATION EN HOTELLERIE/RESTAURATION

Objectifs :

Permettre aux responsables ou chefs d'entreprise d'appréhender toutes opportunités ou menaces et de mettre en place une stratégie d'optimisation de leur résultat économique et d'adaptation à tout changement externe et interne.

Programme :

- ✓ Comprendre l'entreprise dans une approche « systémique ».
- ✓ Interpréter les éléments comptables au plan de la gestion d'exploitation.
- ✓ Mesurer les contraintes économiques et financières.
- ✓ Être capable d'expliquer ces notions à une équipe dans un souci d'amélioration de la communication et de la motivation.
- ✓ Pouvoir dialoguer avec un comptable, un banquier et aussi avec sa clientèle et ses fournisseurs.
- ✓ Faire des choix et mettre en place une politique commerciale et d'exploitation cohérente en tenant compte de ses forces et de ses faiblesses.

Méthode pédagogique :

Visio conférence, formation asynchrone (étude de cas)

Calendrier et dates :

- ✓ 13 heures – séquences de 3 heures en visio-conférences + formation auto-tutoré de 3 heures par jour + 1 heure d'autoformation
- ✓ Entre le 16/11 et le 23/12/2020

Lieu : Formation à distance