



GESTION FINANCIÈRE ET ADMINISTRATIVE D'UN SERVICE DE RESTAURATION (GESTION D'ENTREPRISE)

CONTENU DE LA FORMATION

- Effectuer les achats nourriture et boisson pour vérifier les livraisons,
- Assurer la gestion des stocks afin de vérifier la consommation
- Comprendre les différents ratios alimentaires pour maîtriser les coûts
- Mettre en œuvre leur application dans le cadre des objectifs fixés
- Effectuer le contrôle des consommations pour analyser les écarts
- Participer à l'élaboration des différents tableaux de bord pour calculer les statistiques de ventes
- Savoir lire et comprendre les tableaux de résultats pour participer à l'analyse des résultats



OBJECTIFS DE LA FORMATION

1. Savoir effectuer des opérations comptables
2. Savoir effectuer des opérations de gestion

- Comprendre les soldes intermédiaires de gestion
- Calculer le seuil de rentabilité
- Participer à la distribution ou au conditionnement de la production afin de vérifier les mesures sanitaires.
- Déterminer les procédures en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, dans le but de comprendre la mise en œuvre de la démarche H.A.C.C.P.



C.F.A BY CATALYSE