



Programme de Formation Gestion des Coûts & Ratios en Restauration

Intitulé : BOOSTEZ votre rentabilité

Maîtriser ses coûts et ses ratios pour piloter la performance en restauration

Durée :

2 jours – 14 heures

Public concerné :

Chef cuisinier, commis, économe, commerciale – tout niveau

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les composantes du prix de revient d'un plat ou d'un menu
- Calculer les principaux ratios économiques (Food cost, marge brute, ticket moyen, etc.)
- Construire ou corriger une fiche technique
- Identifier les leviers d'optimisation sur les achats, stocks, ventes
- Mieux communiquer entre cuisine, gestion et commerciale
- Élaborer un plan d'action opérationnel adapté à l'établissement

Méthodes pédagogiques :

- Alternance théorie / cas pratiques issus de Marina Viva
- Supports simples, visuels et concrets
- Jeux de rôle et mises en situation croisée (production/vente/gestion)
- Fiches-outils remises à chaque participant

Programme détaillé :

Jour 1 – Savoir combien ça coûte (vraiment)

Matinée (3h30) – Comprendre les bases de la rentabilité

- Pourquoi les marges baissent : fuites invisibles et habitudes ancrées
- Food cost, ticket moyen, marge brute : définitions simples et exemples
- Construction guidée d'une fiche technique (coût portion, poids net, pertes)
-  Atelier cuisine-économe : créer ou corriger une fiche réelle

Après-midi (3h30) – Optimiser les achats et les stocks

- Suivre ses achats sans logiciel compliqué : tableaux simples
- Stock : PEPS, inventaire régulier, valorisation
- Comprendre l'impact des écarts de pesée et des pertes
-  Cas pratique : analyser un plat ou un menu Marina Viva





Programme de Formation Gestion des Coûts & Ratios en Restauration

Jour 2 – Relier production et commercialisation

Matinée (3h30) – Aligner la vente avec la production

- Prix de vente juste : comment préserver la marge sans perdre le client ?
- L'impact de la carte sur le comportement client
- Produits d'appel vs. Produits rentables
- 🔑 Atelier croisé : binômes cuisine/commerciale revoient une formule ou une offre

Après-midi (3h30) – Piloter et décider ensemble

- Lecture d'un tableau de bord mensuel simplifié
- Comment suivre les bons indicateurs (ratios, marges, couverts)
- Répartition claire des rôles : qui suit quoi ?
- 🔑 Plan d'action personnel + engagement collectif Marina Viva 2025

Livrables pédagogiques remis :

- Fiche technique modèle
- Grille d'analyse de menu
- Tableau de bord de ratios mensuel
- Lexique simplifié
- Plan d'action individuel
- Guide de dialogue interservices

Modalités d'évaluation :

- Quiz de fin de formation
- Évaluation des acquis par les exercices
- Restitution orale ou écrite du plan d'action

