MENTORIEL
Formation professionnelle

GESTION DES COÛTS ET RATIOS EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Piloter sa rentabilité, sécuriser ses marges, reprendre le contrôle de son exploitation · Formation MENTORIEL

DURÉE	PARTICIPANTS	TARIFS
14 heures - 2 jours	4 à 12 stagiaires	Inter : 690 € / personne, net de taxe
Présentiel - inter / intra	Cuisine, salle, direction, gestion	Intra : 2 290 € / groupe, net de taxe

▪ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce qui fait la différence

Une formation pensée pour les réalités corses : saison forte et courte, coûts des matières premières plus élevés sur l'île, recrutement difficile et rotation des équipes, peu de temps pour suivre les chiffres, cuisine et salle qui se parlent trop peu, et nécessité d'être rentable vite. Chaque notion est appliquée à une carte, un plat ou un menu réel.

Public visé : chefs de cuisine, seconds, commis, économes, responsables de salle, direction, personnel administratif HCR.

Prérequis : aucun. Apporter, si possible, sa carte et quelques factures fournisseurs.

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

→ Comprendre les coûts de production en restauration.
→ Calculer et analyser les ratios clés : coût matière, coût du personnel, marge brute, ticket moyen.
→ Construire et exploiter une fiche technique fiable.
→ Identifier les pertes invisibles et les leviers d'optimisation.
→ Fixer des prix de vente cohérents et analyser sa carte.
→ Mettre en place un pilotage simple et régulier de son activité.

▪ DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

JOUR 1 - Comprendre et maîtriser ses coûts

Matin · 3 h 30 Comprendre la rentabilité (2 h) : pourquoi elle se dégrade, les fuites invisibles, indicateurs clés (coût matière, coût du personnel, marge brute, ticket moyen, seuil de rentabilité), lecture simple d'une performance ; exemples : carte non rentable en pleine saison, portions non maîtrisées. Construire une fiche technique rentable (début) : composition, coût portion. Méthode : échanges dirigés, décryptage de situations réelles.

Après-midi · 3 h 30 Fiche technique (suite) : pertes brut et net, standardisation des recettes, erreurs fréquentes ; atelier de création ou de correction de fiches réelles. Achats et stocks : suivi simplifié des achats, rotation des stocks (premier entré, premier sorti), inventaire, écarts de pesée, lien entre stock, trésorerie et rentabilité. Méthode : atelier pratique, analyse d'un plat ou d'un menu réel.

JOUR 2 - Fixer ses prix et piloter

Matin · 3 h 30 Fixer ses prix et optimiser ses ventes (2 h) : construction du prix de vente, produits d'appel et produits rentables, analyse de la carte et de sa popularité, influence de la carte sur le choix du client. Suivre ses ratios (début) : tableau de bord simplifié, indicateurs clés. Méthode : grille d'analyse de menu, cas pratiques.

Après-midi · 3 h 30 Piloter (suite) : nombre de couverts, coûts par période, fréquence de suivi, répartition des responsabilités, anticiper la saison et l'intersaison ; travailler en équipe pour la rentabilité : coordination cuisine-salle-gestion, rôles, communication, implication des équipes ; plan d'action individuel et collectif. Méthode : ateliers collaboratifs, restitution.

ÉVALUATIONS - Contrôle des acquis

Évaluation : évaluation continue lors des exercices, quiz de fin de formation, restitution d'un plan d'action opérationnel.

▪ MOYENS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATION

Moyens et méthodes

· Supports pédagogiques MENTORIEL ; cas pratiques terrain HCR.
· Ateliers sur les cartes, plats et factures des participants.
· Modèles remis : fiche technique, grille d'analyse de menu, modèle de tableau de bord en PDF.
· QR code de suivi administratif et d'émargement.

Évaluation et documents remis

· Quiz de fin de formation ; restitution du plan d'action.
· Fiche technique modèle, grille d'analyse de menu, modèle de tableau de bord mensuel en PDF.
· Attestation de fin de formation MENTORIEL.

▪ ACCÈS, FINANCEMENT ET ACCESSIBILITÉ

Modalités d'accès

· Inscription par téléphone ou courriel ; accès sous 3 jours ouvrés après validation du dossier, ou à la prochaine session.
· Présentiel à Ajaccio (Hôtel Campo Dell'Oro) ou en intra-établissement dans toute la Corse.
· Non éligible au CPF. Prise en charge possible (OPCO, France Travail, Agefiph) sous réserve d'éligibilité et d'accord du financeur.

Accessibilité et contact

· Aménagements PSH étudiés au cas par cas avec le référent handicap.
· Référent handicap : Séverine Molinero - 07 87 55 92 75 - contact@mentoriel.com
· Responsable pédagogique : contact@mentoriel.com - réponse sous 72 h ouvrées

Repère : formation conçue par MENTORIEL. Résultats attendus : meilleure maîtrise des coûts, réduction des pertes, communication renforcée entre cuisine et salle, pilotage simplifié. Idéale à l'intersaison, pour préparer la carte et les prix de la saison suivante.