OLIMA GROUP
FORMATION • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

ACTION DE BRANCHE AKTO

# Coûts — Ratios

Calculer et piloter ses ratios de coûts pour optimiser la rentabilité de l'établissement.

| | | |
|---|---|---|
| DURÉE<br>**14 heures · 2 jours** | MODALITÉ<br>**Présentiel, intra-entreprise** | LIEU<br>**Dans vos locaux** |
| EFFECTIF<br>**1 à 12 stagiaires** | HORAIRES<br>**9h – 12h30 / 13h30 – 17h** | TARIF<br>**Sur devis** |

## 1 Objectifs pédagogiques

**Objectif général :** calculer et piloter ses ratios de coûts pour optimiser la rentabilité de l'établissement.

## 2 Public visé et prérequis

**Public :** Dirigeants et salariés des hôtels, cafés et restaurants (HCR).

**Prérequis :** Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

## 3 Contenu de la formation

### Module 1 — Fondamentaux de la gestion en restauration

- Lecture d'un compte de résultat simplifié
- Charges fixes et charges variables
- Chiffre d'affaires, ticket moyen et fréquentation
- Seuil de rentabilité

### Module 2 — Calcul et pilotage des ratios

- Coût matière et ratio matière
- Coût de la main-d'œuvre et ratio de personnel
- Prime cost et marge brute
- Coefficient multiplicateur et fixation des prix de vente
- Construction d'un tableau de bord mensuel

### Module 3 — Mises en pratique

- Calcul du coût de revient d'une fiche technique
- Analyse de la rentabilité de la carte par le menu engineering
- Inventaire et calcul de la consommation réelle
- Identification des leviers d'optimisation
- Étude de cas sur les chiffres d'un restaurant

## 4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

## 5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

## 6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

**Référent handicap :** Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

## 7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

## 8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

## 9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

**Inscription et devis**
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.