RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



Fiches techniques et ratios

Mettre en place les fiches techniques pour optimiser ses coûts et ratios en hôtel, café, restaurant

Formation sur la construction de fiches techniques et le pilotage des coûts en hôtel, café et restaurant.



Objectifs

Analyser les stocks, établir des fiches techniques, calculer les coûts de revient, suivre les ratios et les indicateurs de gestion.
Établir des fiches techniques, calculer les coûts de revient, fixer des prix de vente, suivre les stocks et les ratios, utiliser des tableaux de bord

Secteurs visés

Hôtels, cafés, restaurants et établissements de restauration.

Infos clés

Niveau : Formation professionnalisante
Certification : Attestation / habilitation
Métier : Service & relation client

Parcours

Période : De 1 à 4 semaines selon la session
Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation
Rythme : Formation mixte

Contact

Mégane SINOQUET
Conseillère en Formation Professionnelle
Tél. 06 25 16 93 21
Mél. megane.sinoquet@ac-nice.fr

Acteur du réseau FORPRO Réseau Formation Professionnelle PACA