



GOP01

Contrôle et gestion des coûts directs

Tarifs 2010 (*)

Inter-entreprise : **1320.00 €**

Intra-entreprise : **Sur devis**

(* Hors taxes, hors frais d'hébergement et de restauration)

Durée

4 jours, 28 heures

Public concerné :

Directeur, Directeur adjoint
Chef de service

Pré-requis :

Aucun

Lieu et dates de formation :

Contactez-nous !

Objectifs

- Exploiter les outils de gestion de l'hôtel afin d'en améliorer sa rentabilité.
- Exploiter les outils de gestion de la restauration afin d'en améliorer sa rentabilité.
- Créer des outils adaptés à son unité.

Programme

- Règles et principes à l'organisation du contrôle.
- Politique d'approvisionnement.
- Ratios et indices de performance en hébergement.
- Ratios en restauration (ratio nourriture – ratio cave – ratio bar).
- Création de documents utiles au calcul des différents ratios d'exploitation.