

MAÎTRISER LES COÛTS DE PRODUCTION POUR AUGMENTER SA MARGE

OBJECTIFS

Mettre en œuvre un plan de réduction des coûts avec les bons outils

- Maîtriser la notion de coût et les principales méthodes d'analyse des coûts
- Connaître la construction des coûts de revient
- Mettre en place un plan d'action visant à la réduction des coûts et un plan de progrès

PROGRAMME

- Analyser son fonctionnement
 - Définir les charges d'un établissement
 - Définir les ressources d'un établissement
 - Faire l'inventaire des bonnes et des mauvaises habitudes traditionnelles observées
- Mesurer la rentabilité d'une activité, d'un service
 - La nécessité de disposer d'une comptabilité des coûts
 - Les coûts directs, indirects, variables et fixes
 - Les différentes méthodes de calcul du coût de revient : coût complet, direct costing
 - Le seuil de rentabilité
- Mettre en place de nouveaux outils pour optimiser les coûts
 - Mettre en place des procédures d'économie
 - Optimiser les marges sans nuire à la qualité des productions
 - Mise en place d'outils et filtres techniques

PRÉ-REQUIS / CONDITIONS DE REUSITE

- Personnel en charge des achats (cuisine, étages, salle...) (10 personnes maxi)
- S'impliquer lors de la formation
- Etre en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

INTERVENANT

- Formateur en gestion et comptabilité, consultant en développement économique et outils de développement auprès des PME dans un cabinet comptable

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation par le formateur : mise en situation et reformulation (Attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Évaluation par le dirigeant : entretien post-formation

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES*

- Durée : 7 heures sur 1 jour
- Outils et techniques pédagogiques :
 - Apport théorique et pratique
 - Alternance de démonstration et participation

* Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.