PROGRAMME DE FORMATION

Gérer un restaurant : rentabilité, tableau de bord et gestion du personnel

Métiers & Certifications

RÉFÉRENCE
WF-0741

VERSION
V2026-004

ÉDITION
2 novembre 2026

DOMAINE
Métiers & Certifications

DURÉE
21 h

MODALITÉ
Distanciel asynchrone (e-learning)

PROGRAMME
5 modules
21 leçons

SANCTION
Attestation
et certificat de réalisation

Objectifs pédagogiques

Lire le compte de résultat d'un restaurant, calculer son seuil de rentabilité et ses indicateurs d'activité (couverts, ticket moyen, fréquentation).

Calculer le coût matière d'un plat à partir d'une fiche technique, fixer un prix de vente et analyser la carte par la popularité et la marge des plats.

Maîtriser les achats, les stocks et les pertes sous l'angle du coût.

Construire un tableau de bord hebdomadaire, analyser les écarts et suivre la trésorerie.

Établir un planning du personnel adapté à l'activité, recruter et intégrer un salarié en respectant les obligations d'embauche, et animer l'équipe.

Construire et présenter un plan d'actions de rentabilité appuyé sur les chiffres et sur la satisfaction des clients.

L'essentiel de la formation

Public visé

Restaurateurs indépendants, gérants et futurs gérants de restaurant, chefs de cuisine et responsables de salle qui prennent des responsabilités de gestion, repreneurs et créateurs d'un établissement de restauration qui veulent piloter sa rentabilité et son équipe.

Prérequis

- Connaître le fonctionnement d'un restaurant (expérience en salle, en cuisine ou en gestion, ou projet de création ou de reprise).
- Savoir utiliser un tableur (saisie, formules simples).
- Disposer d'un ordinateur avec une connexion internet.

Modalités et déroulement

Formation à distance, en ligne, à rythme libre, organisée autour d'établissements fictifs (La Table d'Orsane, restaurant traditionnel de 50 couverts ; Brasserie Ferrand, brasserie de 120 couverts et 18 salariés ; Comptoir Vélia, restauration rapide de quartier — établissements fictifs, chiffres fictifs). Un test de positionnement ouvre le parcours. Chaque leçon associe une vidéo d'explication, une fiche pratique à conserver et deux mises en pratique corrigées (décisions de gestion, entretiens et briefings joués, études de cas, analyses d'erreurs, exercices sur tableur) ; chaque module se clôt par un atelier de synthèse corrigé, une vidéo récapitulative et un quiz. Plus de la moitié du temps est consacrée à la pratique, le reste aux apports et aux évaluations. La formation ne traite ni l'hygiène alimentaire, ni le permis d'exploitation, ni les licences. Accompagnement par un formateur par messagerie (réponse sous 48 h ouvrées), correction individuelle des livrables sur demande.

Méthodes pédagogiques

- Positionnement en début de parcours
- Apports en vidéo : explications et démonstrations
- Études de cas
- Exercices d'application et mises en pratique corrigées
- Production de livrables professionnels
- Atelier de synthèse en fin de module
- Quiz et QCM d'auto-évaluation
- Accompagnement et retours du formateur

Moyens pédagogiques et techniques

- Plateforme de formation en ligne, accès individuel à distance
- Vidéos pédagogiques
- Fiches pratiques à conserver
- Quiz et exercices interactifs en ligne
- Correction des productions sur grille de critères
- Messagerie avec le formateur (réponse sous 48 h ouvrées)

Modalités d'évaluation

Positionnement initial (non éliminatoire) ; correction automatique ou sur grille critériée de chaque exercice ; atelier de synthèse corrigé et quiz à la fin de chaque module ; évaluation finale interne : diagnostic de gestion d'un restaurant fictif (compte de résultat, coût matière et prix d'un plat, seuil de rentabilité, tableau de bord, planning et coût du personnel, plan d'actions présenté à l'associé), corrigé sur grille, et questionnaire de 20 questions. Seuil de réussite interne : 70 % des critères. Une attestation de fin de formation précise les compétences évaluées ; aucune certification n'est délivrée.

Sanction

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont remis au participant sous réserve de la réalisation du parcours.

Cette formation n'est pas présentée comme préparant à une certification enregistrée : elle ne comprend ni inscription ni présentation à des épreuves de certification, et n'ouvre droit à aucune délivrance de certification ni au financement par le CPF.

Modalités et délais d'accès

La demande d'inscription peut être effectuée par téléphone, par courrier électronique ou au moyen du formulaire en ligne.

Un entretien ou un questionnaire de positionnement permet de vérifier l'adéquation de la formation avec les besoins, le niveau initial et les prérequis du candidat.

L'inscription devient définitive après validation du dossier administratif, acceptation des documents contractuels et, le cas échéant, confirmation du financement.

Les accès à la plateforme sont généralement activés sous 48 à 72 heures ouvrées après validation complète du dossier.

Les formations à distance sont proposées en entrées et sorties permanentes, sous réserve des délais ou dates imposés par le financeur ou le certificateur.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Vidéos et documents audio sous-titrés et transcrits, fiches pratiques, modèles et corrigés en version texte lisible par les lecteurs d'écran, navigation au clavier, rythme libre et durée allongeable pour les exercices chronométrés ; toute prise de parole enregistrée peut être remplacée par une réponse écrite ou un échange en direct avec le formateur. Référent handicap joignable à handicap@will-formation.com pour étudier toute adaptation (durée, supports, outils, modalités d'évaluation).

Tarif de la formation

Prix : **1670 €**

Financement : prise en charge possible par les organismes financeurs, selon les critères d'éligibilité applicables.

Qualiopi processus certifié

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION. Certificat QUA25070009. WILL FORMATION — Société par actions simplifiée à associé unique au capital de 30 000 € — NDA 11757059675 (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État) — SIRET 893 713 180 00014 — 01 85 09 25 99 — info@will-formation.com — www.will-formation.com

Programme détaillé

5 modules, 21 leçons — durée totale 21 h.

01 Comprendre l'économie d'un restaurant

1. Positionnement — gestion d'un restaurant
2. Le compte de résultat d'un restaurant
3. Seuil de rentabilité et point mort
4. Les indicateurs d'activité
5. Atelier de synthèse — Comprendre l'économie d'un restaurant

02 Maîtriser le coût matière et les prix

1. Fiche technique et coût matière d'un plat
2. Fixer le prix et analyser la carte
3. Achats, inventaire et pertes
4. Atelier de synthèse — Maîtriser le coût matière et les prix

03 Piloter par le tableau de bord et la trésorerie

1. Construire le tableau de bord hebdomadaire
2. Analyser les écarts et décider
3. Budget et plan de trésorerie
4. Atelier de synthèse — Piloter par le tableau de bord et la trésorerie

04 Organiser et gérer le personnel

1. Planning et coût du personnel
2. Recruter un salarié
3. Intégrer et fidéliser
4. Atelier de synthèse — Organiser et gérer le personnel

05 Animer l'équipe et améliorer la rentabilité

1. Animer l'équipe au quotidien
2. Satisfaction et avis des clients
3. Construire et présenter le plan d'actions
4. Atelier de synthèse — Animer l'équipe et améliorer la rentabilité