



# SAVOIR ANALYSER LE COMPTE DE RÉSULTAT D'UN RESTAURANT

NOUVEAU

*Lire, comprendre et analyser le compte de résultat d'un restaurant*

## Durée

1 jour (en intra)

## Tarif

1 500 € HT

## Intervenant

Adeline Desthuilliers

## Horaires

9h à 13h - 14h à 17h  
soit une durée de 7 h

## N° d'agrément

11753874875

## AVEZ VOUS BESOIN DE CETTE FORMATION ?

- ✓ Vous travaillez dans le secteur des CHR et souhaitez comprendre et analyser le compte de résultat d'un restaurant.
- ✓ Vous souhaitez vous familiariser avec le vocabulaire financier, les principaux ratios.

## OBJECTIFS

- ✓ Savoir lire, comprendre et analyser le compte de résultat d'un restaurant.
- ✓ Se familiariser avec le vocabulaire financier, les ratios principaux

## PRÉREQUIS

- ✓ Formation alternant éléments techniques, apports réglementaires et cas pratique

## PUBLIC

- ✓ Tous publics

## PLAN DE FORMATION

### Les spécificités de la restauration

- ✓ Définition de la restauration
- ✓ Le marché de la restauration
- ✓ Les comptes annuels : bilan, compte de résultat et annexe

### Les bases pour comprendre un compte de résultat

- ✓ Prise de connaissance
- ✓ Structuration du compte de résultat
- ✓ Structuration des SIG

### Le principes de base de l'analyse

- ✓ Les différentes lectures du compte de résultat
- ✓ Les principaux ratios de la restauration
- ✓ Recommandations avant d'analyser un compte de résultat

### Analyse du CA et de la marge brute

- ✓ Analyse du chiffre d'affaires
- ✓ Marge brute et coefficient

### ✓ Analyse des charges d'exploitation

- ✓ Les charges de personnel
- ✓ Le loyer
- ✓ Les charges externes-achats non stockés
- ✓ Les charges externes – services extérieurs
- ✓ Les impôts et taxes
- ✓ Les autres charges
- ✓ Les amortissements

### Analyse des autres résultats

- ✓ Résultat financier
- ✓ Résultat exceptionnel
- ✓ Impôt sur les sociétés

### La capacité d'autofinancement

- ✓ La capacité d'autofinancement
- ✓ Conclusion

## MOYENS D'ÉVALUATION

- Pendant la formation : questions/ réponses
- Après la formation : évaluation à chaud.
- Formation dispensée en présentiel ou en distanciel

4, rue d'Enghien  
75010 Paris

T 01 53 34 25 25

M formation@ghs.fr

www.ghs.fr

- Remise d'un support écrit
- GHS s'engage à vous faire travailler sur des cas pratiques et répondre à des questions concrètes
- Évaluation par QCM