

ATELIER spécifique Restauration
« Calculer le coût de revient de l'assiette
et fixer ses prix de vente »

DATE : Mercredi 07 Novembre 2018

HORAIRES : 14h00 à 17h00

LIEU : IFCAP St Paul de Jarrat

PUBLIC : Porteur de projet de création ou reprise dans le secteur bar hôtellerie restauration

COÛT : gratuit

POINTS ABORDES :

- Les éléments de calcul de rentabilité d'un établissement de restauration
 - Effets du prix de vente sur les volumes et la rentabilité
 - Notions de coûts variables et coûts fixes
- Estimation des coûts
 - Qualité des achats et pouvoir de négociation
 - Coûts des produits
- Le coût de revient de l'assiette
- Présentation et fourniture d'un outil de calcul du coût de revient de l'assiette
- Elaborer sa politique de prix
 - Objectifs de l'entreprise au regard des contraintes
 - Déterminants externes et internes
 - Les différentes stratégies de prix
- La formation du prix de vente
- Méthodes de fixation des prix de vente
- Les différentes méthodes de fixation du prix
- Éléments à prendre en compte

Renseignements et inscriptions :

Service Appui aux Entreprises et aux Territoires CCI ARIÈGE

Pré accueil tél : 05 61 02 03 26 – mail : commerce-services@ariege.cci.fr