AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Gestion de restaurant : maîtrisez vos coûts, boostez votre rentabilité et offrez une expérience client irréprochable

Lien : https://afrique-formation.com/formation/gestion-de-restaurant-maitrisez-vos-couts-boostez-votre-rentabilite-et-offrez-une-experience-client-irreprochable

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
HR03

CATÉGORIE
Management, Rentabilité et Durabilité

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Maîtriser la gestion globale d’un point de restauration
- Optimiser les coûts et améliorer la rentabilité
- Organiser efficacement les équipes et les opérations
- Garantir la qualité de service et la satisfaction client
- Respecter les normes d’hygiène et de sécurité alimentaire
- Développer l’activité commerciale
- Piloter la performance grâce aux indicateurs clés
- Améliorer en continu les résultats de l’établissement

POUR QUI ?

- Responsables de restaurant
- Gérants et exploitants
- Chefs de salle et chefs de cuisine
- Entrepreneurs en restauration
- Responsables d’unités de restauration collective
- Toute personne souhaitant gérer ou optimiser un point de restauration

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la gestion d'un point de restauration

- Enjeux du secteur de la restauration
- Rôle et responsabilités du gestionnaire
- Objectifs de performance et de rentabilité

2 / Organisation et pilotage de l'activité

- Structuration des équipes (cuisine / salle)
- Répartition des tâches et responsabilités
- Gestion des plannings

3 / Gestion des approvisionnements

- Sélection des fournisseurs
- Gestion des commandes et des stocks
- Maîtrise des coûts matières

4 / Hygiène et sécurité alimentaire

- Respect des normes HACCP
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Gestion des contrôles sanitaires

Afrique Formation

5 / Élaboration de l’offre et gestion de la carte

- Construction d’une carte rentable
- Analyse des ventes (menu engineering)
- Adaptation aux attentes clients

6 / Gestion financière et rentabilité

- Calcul des coûts et marges
- Suivi du chiffre d’affaires
- Analyse des indicateurs financiers

7 / Relation client et qualité de service

- Accueil et expérience client
- Gestion des réclamations
- Fidélisation de la clientèle

8 / Management des équipes

- Motivation et leadership
- Gestion des conflits
- Formation et montée en compétences

9 / Marketing et développement de l’activité

- Stratégie commerciale locale
- Communication et réseaux sociaux
- Développement du chiffre d’affaires

10 / Pilotage et amélioration continue

- Suivi des KPI (performance, qualité, rentabilité)
- Mise en place d’actions correctives

Afrique Formation

- Optimisation continue des opérations

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

01 au 05 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
29 Mars au 02 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
24 au 28 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 23 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 17 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés