

NB Formation & Conseil

Aide à la création d'entreprise

Gestion en restauration et hôtellerie

La gestion d'une entreprise est compliquée lorsqu'on lance son affaire, il faut maîtriser plusieurs aspects : financier, commercial, comptable... pour pouvoir travailler sereinement et garantir l'équilibre financier de son restaurant.

Au cours de notre accompagnement en **gestion**, vous apprendrez :

- L'optimisation des marges
- La mise en place d'outils de suivi
- L'analyse du chiffre d'affaires de votre établissement
- Le contrôle du coût des matières premières
- Le suivi du coût du personnel
- La gestion des stocks
- La spécification de certains produits
- L'élaboration de prix de vente en restauration
- L'élaboration de budgets
- La gestion de la trésorerie

Réglementation et législation CHR

Afin de mieux **connaître** la **réglementation** applicable au **CHR** dans le cadre d'une création ou reprise d'entreprises, NB Formation & Conseil vous accompagne pour la mise en place des obligations réglementaires liées aux activités de restauration. Pour respecter la loi et éviter les problèmes en cas de contrôle de votre établissement, vous devez observer un certain nombre de règles établies par la législation française :

- Connaissance des **affichages obligatoires** en **restauration et hôtellerie**
- Connaissance et **respect des licences d'exploitation**
- **Responsabilités des restaurants, hôtels, bars...**
- Respect de l'accessibilité pour les PMR
- Taux de **TVA** applicables en **CHR**
- Informations sur la présence d'allergènes
- Moyens de paiement

NB Formation & Conseil

Mises aux normes CHR

Les restaurants, cafés, hôtels sont soumis à de nombreuses normes à respecter sous peine d'avertissement et de sanctions. Il existe 3 grandes familles : les **normes d'hygiène**, de sécurité, d'accessibilité. Nous vous formons afin de prendre conscience de vos acquis et des évolutions à apporter à votre cuisine, établissement, méthode de travail...

NB Formation & Conseil vous informe et peut également vous aider à mettre en place un **plan de remise en norme** de votre **restaurant**, pâtisserie, boulangerie, :

- **Mettre sa cuisine professionnelle ou son laboratoire de pâtisserie aux normes**
- Connaissance et application de la « **Marche en Avant** » en CHR
- Respect des normes incendie applicables aux CHR
- Respect des normes de sécurité des bâtiments
- Mise aux normes d'accessibilité spécifiques CHR
- **Mise aux normes d'hygiène dans les CHR**