



PROGRAMME GESTION D'UN BAR

MODULE DE FORMATION DE 19 H À DISTANCE

Introduction

- Introduction de votre formation
- Comment organiser votre formation et bien vous former
- Forum questions vous et nous

Module 1: Votre établissement (ratio + comptabilité)

- Agencement du bar
- Espace de travail : présentation des 4 zones

Pratique : Comment concevoir son bar et sa salle à manger?

Module 1.2: Ratio

- Le ratio de masse salariale / ratio du personnel
- Le ratio de marge brute / ratio de marge commerciale
- La ratio matière
- Le taux de productivité
- La méthode du premier entré premier sorti (PEPS) ou (FIFO)
- Résumé des formules de calcul des ratios dans son bar ou bar restaurant

Module 1.3: Comptabilité (Création d'entreprise)

- Quel statut juridique choisir pour son entreprise
- Comment rédiger les statuts de sa société
- Pourquoi recourir à une EURL
- Pourquoi recourir à une SASU
- Qu'est-ce qu'un plan de financement
- Comment faire un plan de trésorerie prévisionnel
- Comment faire un budget prévisionnel
- Dividendes : définition et fonctionnement
- Comment faire un business plan

MODULE DE FORMATION DE 19 H À DISTANCE

- À quoi sert un business plan
- Quels sont les différents types d'apports
- Récupérer les frais engagés dans le cadre de la création d'une société
- Quelles démarches pour effectuer un dépôt de capital social
- Créer une société holding pourquoi et comment

Module 1.4: Comptabilité (Comptabilité et fiscalité)

- Qu'est-ce qu'une provision comptable
- Comment faire ma déclaration de TVA
- Qu'est-ce qu'un bilan fonctionnel
- Comment lire son bilan comptable
- Comment fonctionnent les indemnités kilométriques
- Dirigeants comment optimiser votre rémunération
- Dividendes définition et fonctionnement

Module 2 :Réglementations

- Les licences
- Le Happy Hour : réglementation

Module 3: Obligations et interdictions

- Affichage Covid 19

Module 3.1: Vente d'alcool aux mineurs

- Vente d'alcool aux mineurs

Module 3.2: L'affichage obligatoire pour votre établissement

- L'affichage obligatoire des prix
- L'affichage obligatoire de l'origine des viandes
- L'affichage relatif aux allergènes
- Le règlement sanitaire départemental
- L'affichage relatif à l'interdiction de fumer
- L'affichage pour la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique
- L'affichage de la licence du bar
- Les consignes d'incendie, plan d'évacuation et emplacement des extincteurs

MODULE DE FORMATION DE 19 H À DISTANCE

Module 3.3: L'affichage obligatoire à destination du personnel dans un bar

- L'affichage obligatoire dans un bar à destination du personnel
- Les adresses et numéro de téléphone de l'inspection du travail, de la médecine du travail, et de l'hôpital
- Les horaires de travail, les plannings et repos hebdomadaires
- Égalité professionnelle et salariale entre hommes et femmes
- Le document unique d'évaluation des risques professionnels
- Les affichages relatifs aux syndicats

Module 3.4: Obligation visuelle et Sonore

- La SACEM et la SPRE
- La diffusion de musique
- L'audio visuel

Module 4: RH (Ressources Humaines)

- Par quels biais faire une annonce d'emploi dans la restauration
- Comment recruter un employé de restauration ?
- Définir vos besoins de recrutement
- Ce que comprennent les coûts liés au recrutement
- Former un nouvel employé
- Prendre un apprenti : ce qu'il faut savoir

Pratique : Faire une annonce d'embauche

Module 5.1: Fournisseurs

- Choix des fournisseurs
- Anticiper les délais de commande de livraison
- Les contrats brasseries

MODULE DE FORMATION DE 19 H À DISTANCE

Module 5.2: Fournisseurs (rentabilité des achats)

- Savoir négocier sur le volume et sur le coût : identifier les leviers de négociation
- Négociation du prix et rédaction d'un contrat pour votre achat
- Développer une stratégie de négociation

Pratique : Savoir négocier le produit le plus utilisé

Module 6.1: Gestion des stocks

- Gestion des stock à l'ouverture d'un bar
- Prévisionnel d'un bar
- La gestion des approvisionnements et le poids des stocks dans le BFR
- Appréhender le stock suivant la saisonnalité)

Pratique : Compléter votre liste de course et inventaire

Module 6.2: Optimiser la gestion du stock

- Organiser votre espace de stockage
- Définir un point de commande
- Faire des projections
- Rupture et excès de stocks
- Effectuer des contrôles fréquents
- Faire un schéma ABC (Activity Based Costing)

Pratique : Définir un point de commande pour votre restaurant dans votre épicerie ou votre sec, définir un point de commande pour votre bar (alternative selon le projet)

Pratique : Établir un plan de stockage

MODULE DE FORMATION DE 19 H À DISTANCE

Module 7: Le client / la réclamation client

- Gérer la réclamation d'un client en direct
- Gérer la réclamation d'un client sur les réseaux sociaux
- Étape 1 : Réagissez rapidement et soyez impliqué !
- Étape 2 : Écoutez votre client pour comprendre sa demande et évaluer son niveau d'insatisfaction
- Étape 3 : Répondez au problème et soyez pertinent !
- Étape 4 : Diffusez l'information en interne
- Gestion général des réclamations

Pratique : Établir un plan de stockage

Module 8.1 : Sécurité - agression verbale

- La Définition Légale Les Sanctions Juridiques
 - Le recours en externe ou la saisine des tribunaux
 - La loi reconnaît plusieurs types d'agressions
- Gestion général des réclamations

Module 8.2 : Sécurité - physique

- L'agression physique
- Agression sur le lieu de travail et obligation de sécurité de l'employeur
- L'employeur peut s'exonérer de sa responsabilité grâce à des mesures de prévention

Module 9.1 : La carte

- Choix du style de cocktail suivant votre clientèle

Module 9.2 : Les obligations

- Faire une carte de boissons : quelles obligations?
- Les indications obligatoires sur la carte
- Le support, la présentation : les règles rédactionnelles

MODULE DE FORMATION DE 19 H À DISTANCE

Module 9.3: Comment agencer sa carte ?

- Concevoir un menu
- Astuces pour concevoir un menu attractif
- Les cocktails de bases à avoir sur la carte
- Les cocktails les plus demandés
- L'innovation dans les cocktails
- Carte des cocktails selon la saisonnalité
- Les tendances cocktails 2021
- Astuces pour mettre en avant vos cocktails
- Psychologie du prix
- Résumé

Module 9.4 : Création de la carte à cocktails et prix : 6 astuces

- Démarquez vous
- Pensez design et émotions
- Travailler avec un bartender confirmé
- Prenez en compte la saison
- Valorisez les boissons rentables
- Anticipez les coups de chaud

Module 9.5 : Prix sur votre carte

- Fixer le prix d'un cocktail
- Calcul de marge

Pratique : Création de votre carte de boisson ou menu selon votre projet

Module 10: Fiches techniques

- Fiches techniques cocktails
- Suivre une fiche technique
- Création d'une fiche technique

Module 11.1 : Gestion encaissement

- Gérer l'encaissement
- Utilisation des systèmes d'encaissement
- La gestion des tickets pendant le service
- Ticket de caisse

MODULE DE FORMATION DE 19 H À DISTANCE

Module 11.2 : Achat caisse

- Les différents choix de caisse

Module 12.1 : Les bases HACCP

- Hygiène, prévention et sécurité dans un bar
- Organisation et stockage de la production dans le respect de la réglementation
- Retour sur les principes d'hygiène au quotidien
- Comment faire un lavage de mains efficace ?
- Les allergènes et les obligations
- Ce qu'il ne faut pas oublier
- Résumé

Module 12.2 : COVID 19

- Introduction
- Connaissance du virus
- Affichage
- Respecter la réglementation
- La communication
- Les gestes à retenir
- Nettoyage
- Handicap
- Réorganiser les espaces
- Salariés "vulnérables"
- PCA et PRA
- QCM Covid 19

Module 13 : Bilan

- QCM de fin de formation

Votre signature et la paraphe de chaque pages attestant l'acceptation du contenu de la formation que vous allez suivre

Signature Stagiaire :