

## **ATELIER SPÉCIFIQUE RESTAURATION :** **« Calculer le coût de revient de l'assiette et fixer ses prix de vente »**

**DATE : Mercredi 16 Juin 2021**

**HORAIRES : 14h00 à 17h00**

**LIEU : PURPLE CAMPUS Ariège (ancien 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](mailto:commerce-services@ariege.cci.fr)***