



Le Pass M.A.R.G.E

Maîtrise des coûts · Achats · Ratios · Gaspillage · Équilibre de la carte

Coût matière, achats, ratios, gaspillage, équilibre de la carte : les réflexes chiffres du quotidien indispensables à tout responsable d'établissement. Parce qu'une salle pleine ne suffit pas : en CHR, c'est la marge qui fait vivre l'établissement.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Calculer le coût matière et le prix de revient d'un plat, et en déduire un prix de vente cohérent
- Structurer ses achats : choix des fournisseurs, commandes, gestion des stocks et inventaires
- Suivre les ratios clés du CHR dans un tableau de bord simple : coût matière, masse salariale, prime cost
- Mesurer et réduire le gaspillage : pertes, portions, valorisation des invendus
- Construire une carte équilibrée entre popularité et rentabilité

Public visé

Exploitants, gérants et directeurs d'établissements CHR, chefs de cuisine, responsables de salle impliqués dans la gestion.

Prérequis

Exercer une responsabilité de gestion dans un établissement CHR, ou y participer. Disposer d'un accès à ses données : achats, cartes, chiffre d'affaires. Aucun prérequis comptable.

Prérequis techniques : un ordinateur avec webcam et micro, un casque étant plus confortable. Une connexion internet et un navigateur à jour. Les classes virtuelles se tiennent sur Zoom et se rejoignent depuis un lien. Les modules et les activités pratiques sont hébergés sur la plateforme Teachizy, accessible depuis un navigateur. Une adresse e-mail que vous consultez pendant le parcours, et un traitement de texte ou un tableur pour compléter les documents de travail.

Notre référent technique, Teïva Faure, reste joignable pendant tout le parcours (06 13 95 07 09, teiva.faure@smdpformation.com).

Durée et modalités d'organisation

14 heures — formation multimodale, 100 % à distance, sans déplacement.

Répartition : 8 h en classe virtuelle synchrone (Zoom, animées en direct par le formateur, 4 séances de 2 h) · 3 h de modules asynchrones sur la plateforme Teachizy (vidéos, podcasts, fiches mémo) · 3 h d'activités pratiques tutorées réalisées dans son établissement.

Les activités pratiques s'appuient sur des documents de travail (fiche technique valorisée avec calcul du prix de revient, tableau de bord des ratios, matrice d'ingénierie de menu de sa carte) téléchargés depuis la plateforme, complétés par l'apprenant dans son environnement professionnel, puis redéposés sur la plateforme pour correction individualisée par le formateur. Un temps de réalisation estimé est indiqué pour chaque activité.

Formation dispensée en individuel ou en groupe. Une session en présentiel peut être organisée sur demande. La modalité retenue est précisée dans la convention de formation.

Protocole FOAD — Un Protocole Individuel de Formation (PIF) est remis avant le démarrage. L'assiduité est tracée par les relevés de connexion à la plateforme (modules asynchrones et activités pratiques), les rapports de participation aux classes virtuelles et les feuilles d'émargement numériques par séance.

Modalités et délais d'accès

Inscription par téléphone ou via le formulaire du site. Un entretien de positionnement précède l'entrée en formation. Comptez 15 jours entre la demande et le démarrage, sous réserve du financement.



Tarifs et financement

350 € HT par jour et par stagiaire, soit 700 € HT le parcours complet. Intra-entreprise sur devis, selon effectif et personnalisation. La formation est susceptible d'être prise en charge par votre OPCO selon votre branche : nous consulter pour étudier votre dossier.

Programme détaillé

Chaque lettre du Pass correspond à une séquence de formation.

M • Maîtrise des coûts — les fondamentaux

1 h 30 · Asynchrone, plateforme Teachizy (vidéo et podcast)

Le coût matière décortiqué : fiche technique valorisée, prix de revient d'une assiette, coefficients. Savoir enfin ce que rapporte, ou ce que coûte, chaque plat.

Évaluation : quiz sur la plateforme, 10 questions.

M • Maîtrise des coûts — sur sa carte

2 h · Classe virtuelle (Zoom)

Chacun valorise une fiche technique de son établissement. Fixer un prix de vente cohérent avec son positionnement et sa clientèle.

Évaluation : fiche technique valorisée en direct, grille d'observation du formateur.

A • Achats

1 h 30 · Asynchrone, plateforme Teachizy (vidéo et podcast)

Acheter juste : sélection et négociation des fournisseurs, rythme des commandes, gestion des stocks et inventaires. Le premier levier de marge.

Évaluation : quiz sur la plateforme, 10 questions.

R • Ratios

2 h · Classe virtuelle (Zoom)

Les indicateurs qui comptent : ratio matière, masse salariale, prime cost. Construire son tableau de bord et le lire chaque semaine sans y passer la matinée.

Évaluation : tableau de bord construit en direct sur ses propres chiffres.

G • Gaspillage

2 h · Classe virtuelle (Zoom)

Traquer les pertes : mesurer le gaspillage, calibrer les portions, valoriser les invendus. Des euros récupérés dès la première semaine.

Évaluation : plan de réduction du gaspillage esquissé et confronté au groupe.

E • Équilibre de la carte

2 h · Classe virtuelle (Zoom)

L'ingénierie de menu : croiser popularité et rentabilité de chaque plat, repositionner, fixer ses prix. Une carte qui vend et qui rapporte.

Évaluation : quiz final et analyse de sa propre carte présentée au groupe.

Activités pratiques

3 h · Tutoré, réalisé dans son établissement

À partir des documents téléchargés sur la plateforme, vous complétez une fiche technique valorisée avec son prix de revient, votre tableau de bord des ratios et la matrice d'ingénierie de menu de votre carte.

Évaluation : les trois documents redéposés sur la plateforme, corrigés individuellement.

Méthodes et supports pédagogiques

Pédagogie active ancrée dans les situations réelles de l'établissement : mises en situation et jeux de rôle en classe virtuelle, études de cas issus du terrain CHR, apports réglementaires illustrés. Les modules en autonomie sont hébergés sur la plateforme Teachizy (vidéos, podcasts, fiches mémo). Les activités pratiques se déroulent dans votre propre établissement et font l'objet d'une correction individualisée par le formateur, joignable entre les séances sous 24 h ouvrées.



Modalités d'évaluation

- Positionnement initial : questionnaire avant l'entrée en formation
- Évaluation formative : quiz après chaque module, grille d'observation en classe virtuelle
- Évaluation sommative : quiz final et analyse de sa propre carte au regard de la matrice d'ingénierie de menu
- Satisfaction à chaud : questionnaire à l'issue de la dernière classe virtuelle
- Évaluation à froid : questionnaire à J+90, pour mesurer ce qui a été transféré au poste

La réussite donne lieu à la délivrance du Pass M.A.R.G.E, attestation de fin de formation propre à SMDP Formation, accompagnée d'un certificat de réalisation.

Documents remis au stagiaire

Convention de formation professionnelle, Protocole Individuel de Formation, livret d'accueil et de formation, programme détaillé, feuilles d'émargement numériques, certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référente handicap, Alexandra Schmidt, au 06 41 19 75 32 ou à alexandra.schmidt@smdpformation.com avant votre inscription : nous étudierons ensemble les adaptations possibles (rythme, supports, accès à la plateforme). Voir aussi la page Accessibilité de notre site.

Mention de non-confusion

Le Pass M.A.R.G.E est une formation créée par SMDP Formation, propre à notre organisme. Le Pass M.A.R.G.E. n'est pas une formation obligatoire. Il ne se substitue à aucune obligation réglementaire du secteur CHR (permis d'exploitation, formation hygiène alimentaire/HACCP) et ne conditionne ni l'ouverture ni l'exploitation d'un établissement. Il s'agit d'une formation de développement des compétences en gestion financière et comptable, à l'initiative du responsable d'établissement.

Contact

SMDP Formation · 39 rue de la Biche, 30000 Nîmes · Tél : 06 41 19 75 32 · E-mail : contact@smdpformation.com

SMDP Formation · Certifié Qualiopi (ICPF, sept. 2025) · Fiche V3 · 31/07/2026