

PROGRAMME DE FORMATION

GESTION ET COMPTABILITE D'UNE BOULANGERIE - FOAD SUR MESURE

Objectifs

L'objectif de cette formation est d'amener l'employé (e) de boulangerie à :

- Lire un bilan et un compte de résultat d'une boulangerie
- Etablir des écritures comptables de base en utilisant les comptes liés à l'activité de boulangerie
- Calculer les coûts de revient, la rentabilité, déterminer les prix de vente des différents produits (viennoiseries, pains, pâtisseries, menus...)
- Créer un Tableau de bord de Gestion pour boulangerie

Public et prérequis

Public concerné : Employés de boulangerie

Prérequis: Aucun

Tarif

590€ par stagiaire pour 5h de formation

Durée

L'action « Gestion et comptabilité d'une boulangerie FOAD sur mesure » sera d'une durée de 5h incluant cours théoriques, exercices à faire chez soi.

Moyens pédagogiques et d'encadrement

Les moyens pédagogiques et d'encadrement mis en œuvre :

- Accès durant 30 jours à un e learning avec cours, vidéos, quizz, QCM via 360 Learning
- Etude et analyse de cas concrets
- Exercices à faire et étude des corrections

La formation sera entièrement réalisée à distance.

Moyens matériels et techniques permettant d'assister et d'accompagner le stagiaire.

Le stagiaire peut envoyer des messages directement à l'administrateur technique, ingénieur de formation, via la plateforme LMS 360 Learning ou par mail à assist.technique.canastelerh@gmail.com. Le délai de réponse est de 24h.

Moyens d'assistance pédagogique.

Le stagiaire peut envoyer des messages directement via la plateforme LMS 360 Learning à l'administrateur et un mail aux concepteurs des formations à l'adresse assist.pedagogique.canastelerh@gmail.com. Le délai de réponse est de 24h.

Contenu

Module 1 : Panorama juridique, fiscal et comptable d'une boulangerie

- Appréhender l'environnement juridique d'une boulangerie (activité réglementée) les prérequis pour ouvrir son établissement
- Appréhender l'environnement fiscal d'une boulangerie : IS/BIC, identifier les taux de TVA selon la nature des produits vendus, etc.
- Appréhender l'environnement comptable d'une boulangerie : savoir utiliser un plan comptable

Module 2 : Présentation de l'organisation comptable et du bilan et compte de résultat

- Connaître la logique d'un bilan et d'un compte de résultat
- Organiser les pièces comptables via un cloud
- Passer des écritures comptables
- Savoir lire et monter un bilan et un compte de résultat simplifié

Module 3 : Présentation des règles de gestion d'une boulangerie

- Connaître les règles de base de la gestion d'une boulangerie (notion de Chiffre d'affaires, Besoin en fonds de roulement, gestion de la trésorerie...)
- Calculer les coûts de revient, la marge de différents produits
- Déterminer les prix de vente des différents produits vendus
- Mettre en place un tableau de bord de gestion pour boulangerie (choix des ratios, mise en place des modes de calcul...)

Suivi et évaluation

Outils d'évaluation mis en œuvre au terme de la formation :

- Questions écrites de type QCM (avant et après formation)
- Fiche d'évaluation Quizz Panorama légal d'une boulangerie (module 1)
- Fiche d'évaluation écritures comptables et bilan, compte de résultat (module 2)
- Fiche d'évaluation calcul de ratios de gestion (module 3)

A la fin de la formation est remis au stagiaire:

- Un certificat de réalisation
- Une attestation de fin de formation

**Formation conçue et supervisée
par un Expert-comptable**

Contact

CANASTELE RH

1 Avenue de la résistance, 33310 LORMONT

Tel : 06.61.90.58.92

contact@canastelerh.fr

www.canastelerh.fr

SIREN 804742708 RCS de Bordeaux

Numéro de déclaration d'existence 72330964533