

COST-CONTROL, ELABORATION & SUIVI DE BUDGET

Durée & Format

Durée : 14 heures

Format disponible : Présentiel ou Distanciel

Tarifs

Tarif public intra : Consulter notre [site Internet](#)

Tarif public inter : Consulter notre [site Internet](#)

Public visé

Toute personne souhaitant contrôler les coûts et son budget.

Prérequis

Connaissance en comptabilité / Gestion / Contrôle de gestion / analyse financière/ comptabilité analytique. En Excel avancé (tableaux croisés dynamique, macros) ainsi que des logiciels de gestion de projet (MS Project par exemple)

Objectifs pédagogiques

À l'issue de cette formation, l'apprenant sera capable de :

- Mettre en place un système de contrôle des coûts
- Piloter et contrôler le suivi des coûts à l'aide d'outils spécifiques
- Élaborer le budget adapté son établissement

Programme et déroulement

Les Fondamentaux du Cost Control en hôtellerie

- Particularités financières du secteur hôtelier
- Définition et enjeux du contrôle des coûts en hôtellerie
- Les différents types de coûts : fixes, variables, semi-variables
- Les ratios clés de l'hôtellerie : GOP, GOPPAR, RevPAR, TrevPAR
- La structure des coûts par département (hébergement, F&B, services)
- Exercice pratique : analyse d'un compte de résultat hôtelier

Cost Control par Département

- Hébergement : linge, produits d'accueil, housekeeping
- Restauration : food cost, beverage cost, ratio de personnel
- Services généraux : énergie, maintenance, fournitures
- Atelier : calcul des coûts standards et identification des dérives

Élaboration du Budget Hôtelier

- Méthodologie budgétaire : approche top-down et bottom-up
- Les étapes de construction du budget annuel
- Prévision du chiffre d'affaires : taux d'occupation, prix moyen, saisonnalité
- Budget des charges par centre de coût
- Cas pratique : construction d'un budget prévisionnel simplifié



Outils et Méthodes de Contrôle

- Le tableau de bord quotidien (Daily Report)
- Les indicateurs de performance (KPI) essentiels
- Mise en place de procédures de contrôle des achats
- Gestion des stocks et inventaires (F&B, économat)
- Exercice : création d'un tableau de bord opérationnel

Le Suivi Budgétaire

- Analyse des écarts : budget vs réalisé
- Le reporting mensuel et la consolidation
- Techniques de re-prévision (forecast)
- Gestion de la trésorerie en contexte hôtelier
- Cas pratique : analyse d'écarts et plan d'action correctif

Cas Pratique Intégré

- Étude de cas complète : de l'élaboration du budget au plan d'action
- Travail en groupes sur un cas d'hôtel avec problématiques réelles
- Présentation des solutions par groupe

Certification

Consulter le programme sur notre [site internet](#) pour identifier si cette formation est certifiante.

Modalités pédagogiques

- Explications théoriques suivies de pratiques guidées puis de mises en autonomie.
- Exercices autonomes et réguliers pour assurer l'assimilation

Moyens et supports pédagogiques

Votre formation se déroule à distance avec :

- 1 ordinateur
- 1 connexion Internet
- 1 adresse e-mail valide
- 1 équipement audio (micro et enceintes ou casque)
- 1 Webcam (facultatif – dans l'idéal)
- 1 deuxième écran (facultatif – dans l'idéal)

Evaluation et suivi

Les objectifs pédagogiques sont évalués et suivis grâce à différentes **méthodes adaptées aux acquisitions de compétences visées**. Nos formateurs réalisent ces évaluations **tout au long de la formation**, que ce soit pendant les séances synchrones ou asynchrones. Voici une liste non exhaustive des méthodes d'évaluation pouvant être utilisées en formation :

- **Questionnaire** de vérification de connaissances (Quiz)
- Réalisation de **Travaux Pratiques** : production ou amélioration d'un fichier
- **Mises en situation** et grilles d'analyse
- **Serious Game** : jeu de rôles et analyse
- **Activités interactives** à travers l'utilisation d'une plate-forme connectée
- ...

Toutes nos formations intègrent **une auto-évaluation** via notre Extranet Stagiaire au début et à la fin de chaque action de formation. Cet outil offre à chacun la possibilité de mesurer sa progression par rapport aux objectifs pédagogiques visés et leurs atteintes.

Profil formateur

ARKESYS.NET

70 rue Bergson – 42000 Saint-Étienne
04 28 95 15 82 - info@arkesys.fr
SAS AU CAPITAL DE 60 000 € - SIRET : 501 033 609 00030
ETS secondaire : 58 avenue Debourg - 69007 Lyon - SIRET : 501 033 609 00048
ETS secondaire : 293 route de la Seyne - 83190 Ollioules - SIRET : 501 033 609 00055

Nos formateurs sont certifiés à l'issue d'un parcours organisé par nos soins. Ils bénéficient d'un suivi de maintien et d'évolution de leurs compétences aussi bien au niveau technique que pédagogique. Chacun de nos formateurs a bénéficié d'une formation spécifique à l'animation de classe virtuelle et à l'utilisation des solutions de formation à distance du Groupe ARKESYS.

Support stagiaire

À l'issue de la formation, les exercices et travaux pratiques réalisés, leurs corrigés ainsi qu'un support de cours dématérialisé sera fourni à chaque stagiaire via son extranet stagiaire.

Accessible à tous

Cette formation est accessible à toute personne en situation de handicap. Notre référent handicap prendra contact avec les stagiaires concernés pour adapter l'animation à leurs besoins et rendre l'apprentissage accessible à tous. Enfin, nos centres de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. [En savoir plus](#)