Qualiopi
processus certifié

6 juillet 2025

Calculer et contrôler la rentabilité de son restaurant

Certificat

Ce document atteste que **Jérôme MARC** a fini la formation "Mettre en place les fiches techniques pour optimiser le coût et le ratio"

Résumé de la formation : Identifier les fondamentaux de la gestion des stocks. Établir des fiches techniques. Fixer ses prix et optimiser ses ventes. Contrôler sa rentabilité à l'aide des ratios

délivrée par CRC Formation

Pour vérifier l'authenticité de ce document, vous pouvez contacter contact@crc-formation.fr

Référence : 8349695378779171

Vous pouvez aussi retrouver ce document sur Internet à l'adresse suivante : https://crcformation.360learning.com/redirect/api/certification/8349695378779171

CRC FORMATION