



FICHE PROGRAMME DE FORMATION

Formation « Lire et comprendre un compte d'exploitation hôtelier (P&L) – Initiation »

Objectif général

Donner aux managers opérationnels les clés pour lire, comprendre et interpréter un compte d'exploitation hôtelier (P&L), afin de dialoguer efficacement avec la direction ou les équipes financières et mieux piloter leur département.

Public concerné

- Managers opérationnels de l'hôtellerie-restauration (hébergement, restauration, F&B, spa, activités)
- Chefs de service souhaitant acquérir des bases solides en analyse financière
- Tout cadre hôtelier amené à lire ou utiliser un compte d'exploitation

Durée et format

- Format : Présentiel ou distanciel (visioconférence)
- Durée : 1 journée (7 heures)
- Groupe : Jusqu'à 10 personnes

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- ✓ Comprendre la structure et les éléments d'un compte d'exploitation hôtelier.
- ✓ Identifier les principaux postes de charges et de produits.
- ✓ Lire un P&L pour évaluer la performance financière d'un département ou de l'établissement.
- ✓ Dialoguer avec la direction ou le service comptable sur une base commune

Programme détaillé

- 1. Introduction et présentation (15 min)**
- 2. Introduction au compte d'exploitation hôtelier (45 min)**
 - Définition et utilité d'un P&L
 - Le rôle du P&L dans la gestion quotidienne et stratégique
- 3. Les composantes principales du P&L (2 h)**
 - Revenus (hébergement, restauration, activités annexes)
 - Charges opérationnelles et coûts directs
 - Frais fixes et charges indirectes
 - Résultat d'exploitation brut (GOP)





4. Exercices pratiques – Lecture de P&L simplifiés (1 h 30 min)

- Identification des postes
- Comparaison entre budget, réel et année précédente
- Mise en évidence des écarts significatifs

5. Utilisation opérationnelle du P&L (1 h 30 min)

- Comment relier les chiffres aux décisions quotidiennes
- Réagir aux écarts : réduire les coûts ou augmenter les revenus
- Études de cas : impact de la variation du taux d'occupation, du coût matière, etc.

6. Atelier pratique – Simulation (1 h 15 min)

- Analyse collective d'un P&L départemental fictif
- Restitution en groupe et discussion autour des leviers de gestion

7. Clôture et outils pratiques (30 min)

- Grille de lecture simplifiée
- Conseils pour un suivi régulier
- Questions/réponses

Méthodologie pédagogique

- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Cas concrets adaptés au secteur hôtelier local
- Mise en situation et simulations avec supports réels ou fictifs
- Supports pédagogiques remis en fin de session

Modalités d'évaluation

- Mise en situation en cours de formation
- Quizz de validation des connaissances
- Étude de cas synthétique. Score de réussite requis : 70%
- Évaluation de la formation : questionnaire de satisfaction à chaud (fin de formation) et questionnaire de satisfaction à froid (1 mois après, optionnel)

Attestation

Une attestation de formation sera remise à chaque participant ayant suivi l'intégralité de la formation et validé les acquis.

Intervenant

Nom : LOZI Vincent

Consultant-formateur, ancien directeur administratif et financier. Plus de 20 ans d'expérience en gestion, finance, pilotage stratégique – spécialiste des environnements hôtellerie, tourisme, services et numérique





Tarif

Description	Montant HT (XPF)
Animation 1 journée	29.000 XPF HT / participant
Livrables pédagogiques	Inclus
Total forfait formation HT	29.000 XPF HT / participant

* Tarif hors frais de repas – conditions inter-entreprise.

* Les entreprises cotisantes peuvent consulter le Fonds Paritaire de Gestion pour une prise en charge (totale ou partielle) des actions de formation de leurs salariés, dans le cadre du respect des règles et des délais du FPG.