



Communiqué de presse  
Paris, le 14 octobre 2025

## De la poêle au tableur : L'atelier des Chefs forme les restaurateurs à la gestion financière de leur établissement

(Parce qu'être chef, c'est aussi savoir piloter son entreprise)

- Gérer un restaurant, c'est autant une affaire de passion que de chiffres !
- Pour accompagner les chefs, entrepreneurs et porteurs de projets dans la réussite durable de leur activité, **L'atelier des Chefs** lance la formation **« Réaliser les opérations comptables courantes (ROCC) d'une TPE en restauration »**.
- Une approche **simple, concrète et 100 % adaptée aux spécificités du secteur**, pour apprendre à piloter son entreprise comme on dirige sa propre brigade.

### Une formation indispensable pour piloter son restaurant avec succès

L'atelier des Chefs, organisme de formation 100 % digital et certifié Qualiopi, enrichit son offre avec une nouvelle formation : **« Réaliser les opérations comptables courantes (ROCC) d'une TPE en restauration »**.

Conçue pour les professionnels de la gastronomie<sup>1</sup> souhaitant consolider leurs compétences en gestion, cette formation permet d'acquérir les bases de la comptabilité, de la trésorerie et de la gestion administrative, tout en abordant les **spécificités du secteur de la restauration**.

### Du CAP Cuisine à la gestion d'entreprise

Devenir restaurateur ne s'improvise pas.

Le **CAP Cuisine** permet d'apprendre les techniques du métier, **mais la réussite d'un établissement passe aussi par la maîtrise de la gestion quotidienne**.

C'est précisément l'objectif de la formation **« Réaliser les opérations comptables courantes (ROCC) d'une TPE en restauration »**, qui complète la formation culinaire en donnant aux apprenants les clés pour :

- Comprendre et appliquer les **principes comptables de base** (facturation, TVA, bilan simplifié, trésorerie) ;
- Piloter ses **coûts de production (food cost, labor cost)** et maîtriser ses marges ;
- Gérer les **ressources humaines**, notamment les extras et les saisonniers ;
- Éviter les erreurs de gestion qui mènent chaque année à plus de **69 000 défaillances d'entreprises** en France.

---

<sup>1</sup> Prérequis : être détenteur d'un diplôme de niveau 3 minimum (CAP, BEP) et avoir cumulé au moins 3 ans d'expérience professionnelle.

## Une formation opérationnelle et contextualisée au métier

Cette formation **100 % en ligne (28 heures, 5 Lives avec un expert, 10 exercices basés sur les propres projets des apprenants)**, accessible à tous les professionnels, propose :

- **Un tronc commun** sur la comptabilité et la gestion d'entreprise, adapté aux TPE ;
- **Un focus spécifique sur la restauration**, avec des cas concrets et des outils prêts à l'emploi ;
  - Le calcul de la **marge** et la valorisation d'une **fiche technique**
  - Les **ratios** clés du secteur
  - La gestion des **invendus** et du **gaspillage**
  - La **TVA en restauration**
  - Le **logiciel de caisse** certifié
  - L'**inventaire** et la gestion des stocks
  - La **stratégie de prix** des menus, formules, happy hours
  - La **saisonnalité** avec la **trésorerie**, les stocks et le personnel
- L'accompagnement d'un **coach dédié** et d'un **expert en comptabilité** ;
- Des exercices interactifs et des mises en situation pour apprendre à piloter son activité de manière autonome.

Yohan, expert au sein de L'atelier des Chefs explique : *"Piloter la santé financière de son entreprise, c'est piloter son avenir. Cette formation donne aux entrepreneurs les outils pour comprendre, analyser et agir : trésorerie, budget, marges, tout devient clair et maîtrisable. L'objectif : transformer la rigueur comptable en levier de croissance."*

## Parmi les principaux objectifs : réaliser les opérations comptables courantes d'une TPE

1. Comprendre la **logique comptable** et lire les principaux documents comptables,
2. Mettre en place une **organisation comptable** au jour le jour,
3. Etablir une **relation de confiance avec vos partenaires financiers** et comprendre leurs rôle,
4. Evaluer les **besoins en financement** pour assurer le développement de votre activité,
5. Construire et faire évoluer le **plan de trésorerie**.

## Un levier concret pour la pérennité des restaurants

Dans un contexte économique tendu, la formation continue s'impose comme une arme indispensable pour sécuriser la gestion des petites entreprises.

Avec la formation **Réaliser les opérations comptables courantes (ROCC) d'une TPE**, L'atelier des Chefs poursuit sa mission : former aux **métiers de la main et de l'humain**, mais aussi donner aux entrepreneurs les outils pour transformer leur passion en activité durable et rentable.

*"Notre ambition est d'aider les restaurateurs à pérenniser leur activité. Trop de belles maisons ferment, non pas par manque de talent en cuisine, mais par manque de maîtrise en gestion. Avec cette formation, nous leur donnons les clés pour comprendre, anticiper et décider avec confiance,"* explique Nicolas Bergerault, cofondateur de L'atelier des Chefs.

\*\*\*

Créé en 2004 par les frères Nicolas et François Bergerault, associés au Second de cuisine du Ritz Jean- Sébastien Bompil, L'atelier des Chefs propose de se former "aux métiers de la main et de l'humain". D'abord positionnée sur le marché des cours de cuisine loisirs avec 7 ateliers en France, l'entreprise s'est lancée dans le secteur des compétences et propose 30 formations certifiantes conduisant à des métiers en tension. Labellisé Qualiopi, L'atelier des Chefs est à la fois un organisme de formation dont les parcours sont éligibles au CPF et un Centre de Formation des Apprentis qui ont formé près de 20 000 apprenants en 100% digital. Grâce à la qualité de sa pédagogie, le taux de réussite aux examens du CAP dépasse les 98%.

=> **Présentation de la formation "ROCC" accessible [ici](#)**