

Découvrez
notre nouvelle parution



Prix : 35 €

ISBN : 979-10-397-1505-8
477 pages
Format 16,5 x 23 cm

En vente en librairie

[Voir le sommaire complet](#)
[et télécharger un extrait gratuit](#)

À propos de l'auteur

Florian ASTIER

est coach et formateur spécialisé en gestion et développement dans le secteur de la restauration et des métiers de bouche.

Passionné depuis toujours, il a acquis une expérience variée dans plusieurs domaines clefs de cette industrie.

Après avoir suivi un cursus complet à l'école hôtelière de Grenoble, il a poursuivi ses études au Royaume-Uni, où il a obtenu un master en gestion et management. Pendant

trois ans à Edimbourg, il a occupé le poste de manager de restaurant au sein d'une grande chaîne hôtelière.

Il a ensuite élargi ses compétences en travaillant comme administrateur au sein d'une entreprise spécialisée dans la fourniture de produits de boulangerie pour les professionnels.

De retour en France, à Lyon, Florian rejoint un groupe en plein

développement en tant que directeur des achats et du contrôle des coûts. Pendant cette période, il a contribué à l'ouverture de six établissements,

tout en supervisant le développement de l'ensemble du parc opérationnel. Cela impliquait notamment la mise en place d'une stratégie d'achat robuste et d'un contrôle des coûts tenant compte

La gestion en restauration

Guide pratique pour gérer efficacement un restaurant

Par Florian ASTIER

Rentabilité, maîtrise des coûts, stratégie, management et RSE : toutes les clés pour piloter efficacement son restaurant et pérenniser son activité.

Dans un secteur de la restauration marqué par une forte concurrence, des coûts d'exploitation élevés et des attentes clients en constante évolution, savoir cuisiner et satisfaire sa clientèle ne suffit plus. La réussite d'un établissement repose également sur une gestion rigoureuse, une vision stratégique et une capacité à prendre les bonnes décisions au quotidien. Avec *La gestion en restauration – Guide pratique pour gérer efficacement un restaurant*, les professionnels disposent d'un ouvrage complet et opérationnel pour maîtriser les fondamentaux de la gestion et améliorer durablement leurs performances.

Maîtriser sa rentabilité pour assurer la pérennité de son établissement

Comment fixer ses prix de vente ? Quels indicateurs suivre pour mesurer sa rentabilité ? Comment optimiser ses marges sans compromettre la qualité de son offre ? Autant de questions essentielles auxquelles cet ouvrage apporte des réponses concrètes. De la tarification au *revenue management*, en passant par le *menu engineering* et l'analyse du chiffre d'affaires, il donne aux restaurateurs les moyens d'identifier leurs leviers de création de valeur et de développer leurs revenus. L'objectif : faire de chaque décision commerciale un véritable facteur de performance économique.

Garder le contrôle sur ses coûts et ses finances

Achats de matières premières, gestion des stocks, charges de personnel, pertes, coûts cachés... Dans la restauration, chaque dépense compte. L'ouvrage décrypte les principaux postes de coûts et présente les méthodes permettant de les analyser, de les anticiper et de les maîtriser. Il rend également accessibles les notions indispensables au pilotage financier : compte de résultat, bilan, trésorerie, besoin en fonds de roulement ou encore capacité d'autofinancement. Une approche pragmatique pour mieux comprendre ses chiffres, prévenir les déséquilibres financiers et sécuriser ses décisions.

Structurer son organisation pour gagner en efficacité

La performance d'un restaurant dépend aussi de la qualité de son organisation interne. Répartition des responsabilités, formalisation des procédures, optimisation de la production, communication entre les équipes ou gestion des dysfonctionnements : l'ouvrage explore les différents leviers d'amélioration de l'efficacité opérationnelle.

Il propose des méthodes pour structurer les pratiques, fluidifier le fonctionnement quotidien et accompagner le changement, tout en renforçant la capacité des responsables à piloter leur activité.

Se différencier sur un marché hautement concurrentiel

Connaître son marché, comprendre les attentes de sa clientèle et identifier ses avantages concurrentiels sont autant de conditions pour construire un modèle économique solide. À travers l'analyse de l'offre et de la demande, la segmentation de clientèle, les outils stratégiques SWOT et TOWS ou encore le *business model canvas*, ce guide aide les restaurateurs à prendre du recul sur leur activité. Il leur donne les clés pour affiner leur positionnement, développer leur compétitivité et bâtir une stratégie cohérente avec leurs ambitions.

Concilier performance économique et responsabilité

La gestion d'un restaurant ne se limite plus aux seuls résultats financiers. Conditions de travail, motivation des équipes, formation, approvisionnements responsables, consommation d'énergie, réduction du gaspillage et gestion des déchets constituent désormais des enjeux majeurs. L'ouvrage consacre une large place à la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) et montre comment intégrer les dimensions sociales et environnementales dans le fonctionnement d'un établissement. Une démarche qui permet de conjuguer efficacité économique, engagement responsable et performance durable.

Un guide pédagogique pour passer de la théorie à l'action

Conçu comme un véritable outil de travail, *La gestion en restauration* se distingue par son approche structurée, progressive et résolument pratique. Réparti en six grandes parties, il associe explications méthodologiques, exemples concrets, indicateurs de gestion et exercices d'application accompagnés de leurs corrigés. Les notions techniques deviennent ainsi plus accessibles et directement transposables aux réalités du terrain.

Destiné aussi bien aux créateurs et repreneurs de restaurants qu'aux exploitants, directeurs d'établissement et professionnels souhaitant renforcer leurs compétences en gestion, cet ouvrage constitue une ressource précieuse pour professionnaliser leurs pratiques.

des défis propres à chaque département.

INTÉRESSÉ PAR

La gestion en restauration

Je souhaite recevoir ce livre en service de presse

Version [eBook](#) ou Version [Papier](#)

(cliquer sur la version choisie)

**N'oubliez pas d'indiquer vos coordonnées postales
si vous choisissez de recevoir la version papier**

C'est au cours de cette période qu'il a rédigé cet ouvrage. Écrit par passion, il découle de sa volonté de promouvoir des pratiques de gestion d'excellence et de partager des connaissances pratiques pour soutenir le développement des établissements comme le vôtre. Il a particulièrement à cœur de rendre la gestion accessible au plus grand nombre et de leur permettre d'en maîtriser les bases.

Par la suite, il s'est lancé en tant qu'indépendant, fournissant accompagnements et formations aux professionnels des métiers de bouche afin de les doter des outils nécessaires pour améliorer leurs marges et la qualité de leurs opérations.

À PROPOS DE GERESO ÉDITION

Depuis plus de 30 ans, GERESO Édition vous aide à progresser dans vos pratiques professionnelles, en mettant à votre disposition l'information la plus récente, la plus complète et la plus fiable. Une mission simple mais un challenge permanent car l'actualité évolue vite, et une expertise "terrain" est nécessaire pour rendre l'information immédiatement exploitable.

GERESO Édition, l'expertise RH à portée de main !

GERESO Édition propose à ses lecteurs de nombreux titres en format papier et en version numérique multi-formats. Notre valeur ajoutée ? Des ouvrages rédigés par des experts, conçus pour apporter une information fiable, exhaustive et directement utilisable au quotidien.

**PLUS D'INFORMATIONS ? APPELEZ-NOUS AU 02.43.23.03.53
OU RENDEZ-NOUS VISITE SUR LIBRAIRIE.GERESO.COM**