

Mon planning d'après les couverts

Le planning part des couverts, pas des habitudes.

Service	Couverts sem. 1	Sem. 2	Sem. 3	Sem. 4	Moyenne	À prévoir moyenne × 1,2	Besoin en salle	Besoin en cuisine	Ventes HT	Heures travaillées toute l'équipe	Ventes par heure ventes + heures
EXEMPLE Lundi midi	25				25	30	2	1	625 €	16 h	≈ 39 €
Lundi midi											
Lundi soir											
Mardi midi											
Mardi soir											
Mercredi midi											
Mercredi soir											
Jeudi midi											
Jeudi soir											
Vendredi midi											
Vendredi soir											
Samedi midi											
Samedi soir											
Dimanche midi											
Dimanche soir											

Ma règle : combien de personnes selon les couverts

Couverts	En salle	En cuisine
EXEMPLE Jusqu'à 50 environ	2	
Plus de 50	3	

Notre règle en salle, chez nous. Elle dépend du temps que vous voulez donner à chaque client. Comptez sur vos couverts moyens + 15 à 20 %, et réglez d'abord le midi.

Les 5 réglages qui nous ont aidés : ce que je teste ce mois-ci

- ☐ Décaler les arrivées : tout le monde n'a pas besoin d'arriver à la même heure.
- ☐ Faire la mise en place aux heures calmes.
- ☐ Former des personnes polyvalentes, en salle comme en cuisine.
- ☐ Penser aux événements : météo, vacances, match, marché, fête locale.
- ☐ Prévoir des renforts les jours chargés, plutôt que d'être nombreux tous les jours.

Les règles d'abord

Au moins 11 heures de repos d'affilée entre deux journées pour un salarié majeur, sauf cas prévus par la loi. Durées maximales, pauses, délais de prévenance : vérifiez votre convention collective.

Ma masse salariale du mois

Salaires bruts		€
+ Charges de l'employeur		€
= Masse salariale	ex. 9 000	€
Ventes HT du mois	ex. 30 000	€
Masse salariale ÷ ventes × 100	ex. 30	%

Pas de bon chiffre pour tous : si elle monte alors que vos ventes ne bougent pas, cherchez pourquoi.