

Optimiser ses revenus avec le Yield Management

Lundi 30 et mardi 31 mars 2026

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



Lilien MULLER
Consultant Revenue
Management

Objectifs pédagogiques

- Définir et optimiser une politique tarifaire permettant de mieux gérer l'occupation de son établissement : vendre au bon prix, au bon moment et au bon client.
- Comprendre les principes de Yield ou Revenue Management comme méthode de gestion à part entière de son établissement.



Contenus de la formation

Définir le Yield Management

- Décrire les origines du Yield.
- Expliquer le rôle du Revenue Management et la mission de Revenue Manager.
- Identifier l'application du Yield à l'hôtellerie.
- Classifier les produits hôteliers.
- Optimiser la gestion des capacités fixes et évaluer les risques de sous optimisation.
- Différencier les coûts fixes et les coûts variables.

Développer la mise en place du Yield Management

- Identifier et créer les supports, outils et documents.
- Créer une politique de stratégie tarifaire en réception et à la réservation.
- Planifier la saisonnalité : modularité du tarif, instruction de vente.
- Savoir faire appliquer au quotidien les méthodes de propositions et promouvoir la vente additionnelle.

Créer une politique de prix dynamique, contrôler et évaluer

- Mettre en place des procédures de gestion opérationnelle.
- Segmenter et classer en fonction des objectifs souhaités.
- Fixer les prix de vente possibles par produit.
- Créer et analyser les indicateurs clés de performance.
- Calculer le RevPar.
- Analyser le chiffre d'affaires, évaluer le prix moyen et son indexation.

Développer l'utilisation du Yield pour son établissement

- Optimiser la communication à l'aide des outils et supports numériques.
- Bâtir une stratégie Yield dans le temps et optimiser les résultats.

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Optimiser ses revenus avec le Yield Management

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

850€, prix net

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux
personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Différents exercices pratiques constituant un support écrit, relayé par un questionnaire de connaissances à la fin du stage.
- Débat thématiques, questions/réponses.
- Création d'un plan d'action personnalisé.
- Formation en présentiel

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

