



[WWW.DECISIO-GESTION.FR](http://WWW.DECISIO-GESTION.FR)

# LA CULTURE DES CHIFFRES :

## LES INDICATEURS PERTINENTS POUR VOTRE ACTIVITÉ



INDÉ(MOOC)CAFÉ 19/11/2021

A horizontal line of orange line-art icons related to cooking and food, including a whisk, a chef's hat, a slice of cake, salt and pepper shakers, a fork and knife, a rolling pin, an apple, a corn cob, a chef, and a person's head.

# CUISINER LES CHIFFRES POUR LES RENDRE COMESTIBLES

A horizontal line of orange line-art icons related to business and data, including a bar chart, a pie chart, a line graph, a lightbulb, a group of people, a document with a bar chart, a bar chart with a sun, a line graph with an arrow, a bar chart, a line graph, and a group of people with an arrow.

**POURQUOI CETTE FORMULE A AUTANT DE SENS ?**



# CUISINER LES CHIFFRES POUR LES RENDRE COMESTIBLES

A horizontal line of orange icons related to business and management. From left to right: a bar chart, a line graph with an arrow, a lightbulb, a pie chart, a document with a checkmark, a bar chart with a sun icon, a line graph, a bar chart, and a line graph with an upward arrow.

**LA GESTION N'EST QU'UN MOYEN DE FAIRE VOTRE MÉTIER PLUS FACILEMENT**

-  Elle ne doit pas représenter une contrainte
-  Elle regroupe pleins de choses que vous n'aimez pas faire : la comptabilité, l'informatique, l'administratif...

# INTRODUCTION

## Intro

Les recettes

Les cuisiniers

Idées recettes

Les ingrédients

En action

C'est quoi en vrai un contrôleur de gestion ?



La différence avec la comptabilité

OBJECTIF :

**Savoir où j'en suis et où je vais...**

ET DANS LA VRAIE VIE :

**Les impacts dans votre quotidien**

# LES RECETTES OU INDICATEURS

Intro

**Les recettes**

Les cuisiniers

Idées recettes

Les ingrédients

En action



Qu'est-ce qu'un  
indicateur ?

**DECISION**

**OBJECTIF**

CHIFFRE D'AFFAIRES,  
RENTABILITÉ,  
TRÉSORERIE,  
RÉSULTAT



VOUS ET VOTRE MÉTIER,  
VOTRE QUOTIDIEN



# QUEL CUISINIER (GESTIONNAIRE) ÊTES VOUS ?

Intro

Les recettes

**Les cuisiniers**

Idées recettes

Les ingrédients

En action

Avez-vous déjà construit  
un prévisionnel ?

Vos objectifs pour les 6  
mois à venir ?

De **QUOI** se compose  
votre **OBJECTIF** ?



# IDÉES RECETTES OU EXEMPLES INDICATEURS

Intro

Les recettes

Les cuisiniers

**Idées recettes**

Les ingrédients

En action



**LA DURÉE MOYENNE DE VOTRE TRAJET EN MÉTRO**



**LE TAUX DE VALIDATION DE VOS DEVIS**



**LA DURÉE MOYENNE DE VOTRE CYCLE DE PRODUCTION**

# IDÉES RECETTES OU EXEMPLES INDICATEURS

Intro

Les recettes

Les cuisiniers

**Idées recettes**

Les ingrédients

En action

INDICATEUR	C'EST QUOI	LA DECISION	EXEMPLE
<b>La durée moyenne de votre trajet en métro</b>	Combien de temps va s'écouler entre la rencontre avec votre suspect/prospect et le moment où vous encaisserez votre CA	Savoir quand augmenter le rythme de votre recherche de nouveaux clients	Si vous ne pensez pas rentrer de CA le mois prochain et que votre durée moyenne est de 90 jours c'est peut-être trop tard pour aller chercher de nouveaux clients
<b>Le taux de validation des devis</b>	Combien de clients devez-vous rencontrer pour décrocher un contrat	Connaître le volume de rencontres que vous devez réaliser	Si vous devez présenter 10 devis pour en valider 1 il faudra provoquer un volume de rencontre plus important que si vous avez un taux de transformation de 100%
<b>Le temps de production</b>	Le temps moyen que vous passez pour réaliser vos prestations	Augmenter le tarif, réduire le champ d'action chez un client, proposer des remises commerciales... Prendre une nouvelle mission	Si vous venez d'accepter une nouvelle mission qui va vous prendre 50% de votre temps, il faudra savoir si vous avez la capacité d'assumer cette charge de travail dans des conditions optimales

# LES INGRÉDIENTS ou DONNÉES SOURCES

Intro

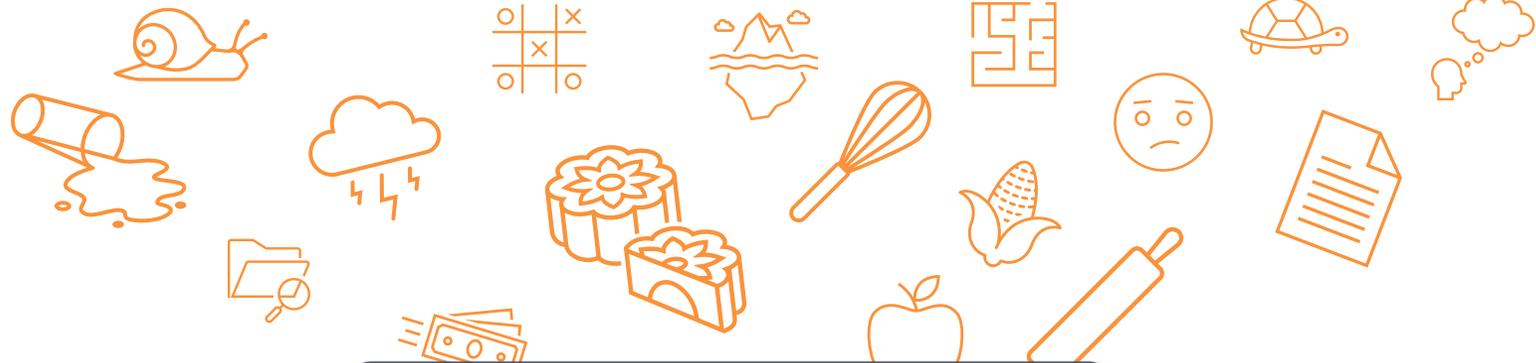
Les recettes

Les cuisiniers

Idées recettes

**Les ingrédients**

En action



Un indicateur que vous utiliserez  
et que vous réutiliserez

**FACILE et RAPIDE à  
mettre à jour**

# EN ACTION

## ANALYSE DU PARCOURS CLIENT ET DES INDICATEURS PERTINENTS POUR VOTRE ACTIVITÉ

Intro

Les recettes

Les cuisiniers

Idées recettes

Les ingrédients

En action

	Decouverte client	Envoi proposition	Retour devis	Décision devis	Début production	Fin production	Facturation	Règlement	DELAI PARCOURS	DELAI REGLEMENT	TOP
Client Jean TEST	15-févr.-21	23-févr.-21	15-mars-21	Accepté	15-mars-21	15-avr.-21	30-avr.-21	15-mai-21	89 jours non dispo	15 jours	1
Client LaBelleHistoire	21-mars-21	24-mars-21	25-mars-21	Refusé	10-avr.-21	25-juin-21	30-juin-21	31-juil.-21	131 jours	-	0
Client Rapid'depann	22-mars-21	1-avr.-21	10-avr.-21	Accepté	13-avr.-21	15-avr.-21	20-avr.-21	30-avr.-21	25 jours	31 jours	1
Client Elsa DEMO	5-avr.-21	10-avr.-21	13-avr.-21	Accepté	1-juil.-21	31-août-21			Non réglé	-	0
Client En Plus	15-juin-21	21-juin-21	25-juin-21	Accepté	1-nov.-21				En cours	-	0
Client Data Sun	29-sept.-21	15-oct.-21	25-oct.-21	Accepté					non dispo	-	0
Client Mr Gest	15-oct.-21	21-oct.-21	25-oct.-21	Refusé					non dispo	-	0
Client Decisio	10-nov.-21	19-nov.-21		En attente					non dispo	-	0
Client Mme Chiffre	15-nov.-21	17-nov.-21		En attente					-	-	0

# EN ACTION

Intro

Les recettes

Les cuisiniers

Idées recettes

Les ingrédients

**En action**



## EXEMPLES D'INDICATEURS





# Decisio

PARLONS GESTION

**Sylvain Brugger**

Tél. : 06 62 68 3121

@ : [sylvain.brugger@decisio-gestion.fr](mailto:sylvain.brugger@decisio-gestion.fr)

[WWW.DECISIO-GESTION.FR](http://WWW.DECISIO-GESTION.FR)