

INTITULE DE LA FORMATION		Lire et interpréter les documents comptables	
DOMAINE		Gestion	
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION		PUBLIC	PRÉREQUIS
<ul style="list-style-type: none">Appréhender la situation économique et financière de l'entreprise à partir de ses documents comptablesUtiliser les indicateurs usuels pour analyser les points clés d'un bilan et d'un compte de résultatConnaitre les origines des variations de résultat et de trésorerieEvaluer les risques		Chef d'entreprise Assistant du dirigeant Salarié Demandeur d'emploi	Aucun
Modalités et délais d'accès			
Accès : 48 heures Selon financement			
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES			
Le compte de résultat <ul style="list-style-type: none">Les informations contenues dans un compte de résultatLe retraitement du compte de résultatLes ratios clésLa capacité d'autofinancementLes axes d'analyse		Le bilan <ul style="list-style-type: none">Les informations du bilanLe retraitement du bilanLes ratios clésL'équilibre financier (financement propre, externe, court terme)La trésorerie au travers de ses composantes : fonds de roulement, besoin en fonds de roulementAnalyse des composantes du besoin en fonds de roulement : crédit clients / fournisseurs/ stocks...Mesure de la solvabilité à court terme Les annexes <ul style="list-style-type: none">L'exploitation des annexes dans l'analyse financière	
MODALITES PÉDAGOGIQUES			
En groupe : apport de cours, applications à partir d'une étude de cas		Etude de cas Attestation de formation	
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION	
14 heures	Nous consulter	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt Ou En entreprise	
CONTACTS		FINANCEMENT	
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD		Prix : 26 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 364 € Financement : formation éligible au financement selon statut	
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES	
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			