



Objectif général

Acquérir les bases fondamentales pour la reprise et l'ouverture d'un restaurant



Objectifs Pédagogiques

La formation a pour objectif d'apporter les éléments incontournables pour la reprise ou la création d'un restaurant. Le stagiaire sera capable de :

- **D'élaborer un concept**
- **De réaliser un business plan**
- **Réaliser des cartes et menus rentables**
- **Créer une dynamique commerciale et de communication**
- **Tracer une feuille de route et un plan d'actions sur plusieurs mois.**



Public concerné

Les porteurs d'un projet de création ou de reprise d'un restaurant. Les créateurs d'entreprise dans le domaine de la restauration.



Prérequis

Être porteur d'un projet de création ou de reprise d'un restaurant.



Durée

La formation dure **16 heures**. Rythme modulable. Formation individuelle



Lieu de formation

Les locaux de l'organisme de formation (107 avenue Médéric 93160 Noisy Le grand) ou Les locaux de l'entreprise du stagiaire ou Des locaux loués pour la formation pouvant accueillir des personnes à mobilité réduite.



Moyens et méthodes pédagogiques

Diaporama Présentation des éléments du business plan
Modèles de documents.



Formateur

Formateur expérimenté dans le pilotage et la gestion d'entreprise



Modalités d'évaluation

Questionnaires d'évaluation des besoins au démarrage.
Attestation de présence et de fin de stage envoyée aux stagiaires.
Certificat de réalisation pour chaque stagiaire.
Évaluation de la formation par le stagiaire.
Quizz de fin de formation



Moyens techniques

Ordinateur, diaporama, projecteur, zoom pour les formations à distance



Tarif

1490 € HT par stagiaire.



Délais et modalités d'accès

L'inscription doit être faite 21 jours avant le début de la formation. Les demandes d'inscriptions pourront être réalisées suite à un entretien téléphonique ou une demande par mail.

Les inscriptions seront prises en compte dès réception des conventions signées et du règlement intégral de la facture émise par l'organisme de formation. Dans le cas d'une demande de subrogation, l'inscription définitive sera prise en compte dès l'accord de l'OPCO si la prise en charge est totale. Si la prise en charge n'est pas totale, l'inscription définitive sera actée au versement du solde par l'entreprise ou le stagiaire.



Contact

Laurent DEBORDE
01 80 86 43 06 laurent@debordeconseil.fr



Accessibilité

Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.



Contenu de la
formation

1. Son idée et son concept
2. De préparer et présenter son business plan (Idée, étude de marché, aspects juridiques, politique commerciale, prévisionnels, commercialisation, communication...)
3. Comment créer une carte rentable
4. Gérer la masse salariale
5. Les indicateurs de suivi dans son restaurant
6. Se fixer des objectifs et une feuille de route
7. Les indicateurs qualité