

# Créer ou reprendre un restaurant

## Formation groupe



### Objectif général

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

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.**



### Objectifs Pédagogiques



### 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. Une attestation sur l'honneur devra être établie.



### Prérequis

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



### Durée

La formation dure **16 heures sur deux jours**. Les dates seront définies en fonction des disponibilités des stagiaires et du formateur. De 2 à 10 stagiaires par session de formation



### 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

690 € 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.



### Contact

**Laurent DEBORDE**  
**01 80 86 43 06 [laurent@debordeconseil.fr](mailto: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. 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