



CREER ET GERER UNE ENTREPRISE DE RESTAURATION

Savoir créer une structure rentable et la développer

- Programme de Formation -

Objectifs pédagogiques

L'objectif de cette formation est de délivrer aux restaurateurs des outils et méthodes solides permettant de **valider la faisabilité économique de leur projet de création ou de reprise, de se préparer à assumer la gestion économique, financière, légale et humaine de leur entreprise et à ouvrir leur établissement.**

Contenu

Evaluer la faisabilité d'un projet de création			Savoir créer son entreprise			Savoir gérer son entreprise			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Etudier le marché et se différencier	Construire les hypothèses économiques	Rechercher des financements	Appréhender les leviers de la performance	Se familiariser avec les obligations	Gestion de projet et pilotage d'activité	Opérationnel	Commercial	Communication	
Etude macro	Estimer le Chiffre d'Affaire	Rédiger et présenter un business plan	S'adapter aux tendances du marché	Les normes	Créer et suivre un rétroplanning complet	Le contrat de travail	Accueil - Relation client	Interne	
Etude des consommateurs	Construire un compte de résultat prévisionnel		Optimiser l'interaction client	Les autorisations d'exploitation	Mettre en place les outils de gestion et de contrôle	L'organisation	Qualité service	Externe	
Etude des concurrents	Estimer le plan de trésorerie et l'EBE		Connaitre les règles de base de gestion	La structure juridique	Processus de sélection des fournisseurs	Les postes de travail	Mise en avant de l'offre	Directe	
Le positionnement	Valider les ratios clés		Connaitre les acteurs financeurs	Savoir être rentable	Les contrats	Préparer le jour de l'ouverture	La formation	Evaluation de la qualité	Satisfaction client
Comment se différencier	Estimer le besoin de financement		Organiser et optimiser la recherche	Organiser et optimiser les RH	L'organisation financière		Gestion des risques	Le ticket moyen	Fidelisation

Durée

22,5 jours, soit 158 heures, organisation modulable en fonction des disponibilités du stagiaire

Evaluation et validation de la formation

Reformulation des points abordés tout au long de la formation
Mise en situation et exercices d'application
Remise d'une attestation de stage



Méthodes pédagogiques

Alternance entre présentation powerpoint, démonstrations et exercices pratiques
Présentation et mise à disposition de techniques, outils et applications destinés à améliorer le suivi quotidien des patrons de restaurant.
Formation réalisable selon plusieurs modalités (cumulables) : en présentiel, en distanciel, en salle ou dans les futurs locaux de l'entreprise

Informations pratiques

Formation individuelle
Public : Créateur ou repreneur d'entreprise de restauration
Prérequis : Avoir un projet d'ouverture ou de reprise d'une entreprise de restauration
Dates et Lieu : à définir avec le stagiaire

Formateurs

Formation réalisée en partenariat avec Copilote CHR, accompagnement de patrons de Cafés-Hotels-Restaurants :

LAURENT ODINOT



Ex-Directeur Général Heineken pendant 10 ans, il a acquis plus de 20 ans d'expérience en CHR chez Heineken et Pernod Ricard. Diplômé d'une Grande Ecole de Commerce, après avoir dirigé des centres de profits dans des grands groupes, il a décidé de mettre son expertise au profit d'entreprises CHR à taille humaine.

GHISLAIN DEMAILLY



Titulaire d'un master en économique d'entreprise et management, il a toujours mis son expérience de manager et de meneur d'hommes au service des entrepreneurs. Spécialisé dans le pilotage de restaurant et l'administration d'hôtels, il a également développé son expertise dans l'analyse et le développement de modèles économiques.

Références

Copilote CHR est partenaire du chef Philippe Etchebest dans l'apport d'expertise auprès des établissements apparaissant dans son émission *Cauchemar en Cuisine*

Formation finançable dans le cadre du CPF