



CRÉATION D'ENTREPRISE : Les fondamentaux pour ouvrir son bar, son restaurant, son concept Food

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- A l'issue de la formation, vous serez apte à comprendre les documents comptables et de gestion et d'en tirer les informations principales pour prendre les bonnes décisions pour gérer votre entreprise.
- Vous serez capable de créer ou reprendre un établissement du secteur CHR, d'en assurer la gestion quotidienne pour pérenniser l'activité.

CONTENU DU PROGRAMME

Savoir lire et analyser états comptables et financiers

•Présentation et articulation du bilan :

- ACTIF : Immobilisations, Biens et Créances
- PASSIF : Capitaux Propres, Dettes
- Equilibre, et principaux Postes du Bilan
- Relation entre Bilan et Compte de Résultat

•Présentation et Articulation du Compte de Résultat

- Le Résultat d'Exploitation, Financier, Exceptionnel
- Amortissements, variation de stock

•Evaluer la rentabilité au travers de ces documents

- Les SIG
- Cash flow et seuil de rentabilité

Implanter son point de vente

•S'implanter :

- Les différentes formes d'acquisition et modes d'exploitation (reprise de fonds de commerce, location-gérance, rachat de parts sociales, pas de porte, reprise d'un droit au bail, ...)

•Evaluer l'acquisition :

- Reprise d'un fonds de commerce : analyse du haut de bilan
- Reprise des immobilisations
- Valorisation de l'emplacement

•Sécuriser son acquisition

- diagnostic de l'acquisition : points de vigilance et de contrôle (sécurité, hygiène, infrastructure, ...)
- Les relations à l'environnement direct : Bail commercial, règlement de copropriété, administrations, etc...

Faire financer son projet

•Batir son Business Plan

- Prévoir son budget d'investissement
- Elaborer son plan de financement
- Réaliser son prévisionnel d'activité
- Construire un argumentaire bancaire
- S'assurer de la faisabilité du projet
- Etablissement du plan de trésorerie
- Besoin en fonds de roulement

Durée & Tarif

4 jours

INTER : prix catalogue /pers.

INTRA : nous contacter

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel
(disponible en FOAD – nous contacter)

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Public visé

Toute personne amenée à participer à la gestion d'entreprise

Pré requis

Compréhension du français
Test de positionnement initial

Lieu

ASFOREST ou en entreprise
Disponible en FOAD

Dates de session

A définir

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS





CRÉATION D'ENTREPRISE : Les fondamentaux pour ouvrir son bar, son restaurant, son concept Food

CONTENU DU PROGRAMME

Rentabilité, maîtrise des marges et suivi de gestion

- **Elaborer une offre commerciale rentable**
- Définir son offre commerciale, son ticket moyen
- S'assurer de la rentabilité des prestations : fiches techniques
- Fixer ses Prix de Vente en respectant son taux de marge prévisionnel

• Suivre ses performances de gestion : tableaux de bord

- Mettre en place ses tableaux de bord : écart budget
- Suivi et Gestion des stocks
- Suivi et Gestion du poste Main d'œuvre

METHODES MOBILISÉES ET MODALITES D'ÉVALUATION

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du support de formation sur clé USB

Durée & Tarif

4 jours

INTER : prix catalogue /pers.

INTRA : nous contacter

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel
(disponible en FOAD – nous contacter)

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Public visé

Toute personne amenée à créer ou reprendre un établissement du secteur CHR

Pré requis

Compréhension du français
Test de positionnement initial

Lieu

ASFOREST ou en entreprise
Disponible en FOAD

Dates de session

A définir

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

