

Votre Formation :
Accélération de projet de création d'entreprise en restauration
3 jours intensifs pour se préparer à l'ouverture de votre projet de restauration.



Accélération de projet de création d'entreprise en restauration

Objectif de la formation :

- Permettre d'évaluer vos compétences entrepreneuriales, de connaître vos points forts et vos axes de progrès avant de vous lancer et ce afin d'acquérir les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires à votre réussite.
- Permettre de définir un concept cohérent avec vos aspirations et vos compétences portant en lui un potentiel de développement à la hauteur de vos attentes et de vos ambitions dans le respect de votre équilibre de vie.
- Evaluer son potentiel commercial et la rentabilité de son modèle économique, notamment sa capacité à générer une rémunération cohérente avec vos attentes.
- Choisir un modèle économique et une structure juridique pérennes vous permettant d'optimiser votre rémunération, de réduire vos charges et de bénéficier de tous les avantages fiscaux et sociaux dans le respect de la loi.
- Rédiger votre business plan afin de disposer d'un support de communication détaillé à présenter à des partenaires financiers et/ou commerciaux. Le business plan est, avec le prévisionnel d'activité, le CV du (de la) chef(fe) d'entreprise.

Compétences visées :

- Autoévaluer ses compétences entrepreneuriales
- Définir un concept de restauration cohérent avec vos aspirations et vos compétences
- Différencier les différents statuts d'entreprises et leurs contraintes sociales, fiscales et juridiques,
- Rédiger un business plan en formalisant les différentes rubriques qui le constituent et le présenter à des partenaires financiers

Public et Prérequis : La formation "Accélération de projet de création d'entreprise en restauration" s'adresse à tous les publics. Une bonne compréhension de la langue française et une bonne maîtrise des méthodes de calcul est nécessaire. Être en mesure de présenter son projet à travers l'ébauche de son business plan et une présentation de celui-ci.

Admission après entretien

Pré-sélections via un questionnaire à remplir en ligne

<https://forms.gle/gQBFx2M1R2TimNbF9>

Nombre de participants : 8 à 12 personnes

Durée : 3 jours (19 heures de formation). Les horaires sont détaillés dans la fiche «contenu et déroulement de la formation».

Coût : 1500,00€

Intervenants : Matthieu LECOQC

Accélération de projet de création d'entreprise en restauration

Accueil des publics en situation de handicap

- La prestation est ouverte aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap est à votre écoute : Matthieu Lecocq, par téléphone 06 10 84 22 61 ou par mail: contact.restostarter@gmail.com.
- Vous pouvez télécharger la fiche de liaison handicap et la joindre à votre candidature pour que nous prenions en compte les aménagements à mettre en œuvre durant votre formation
- Soucieux de garantir l'égalité des chances, nous nous engageons à accompagner les bénéficiaires en situation de handicap afin de faciliter leur parcours de formation.

Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action et ses résultats

- Au cours de la la formation "Accélération de projet de création d'entreprise en restauration", le bénéficiaire émarge une attestation de présence.
- À l'issue de la formation, le bénéficiaire remplit un questionnaire de satisfaction lui permettant d'évaluer les apports de la formation.
- Six mois après la remise de la synthèse, le formateur reprend contact avec le bénéficiaire pour faire un point sur l'état d'avancement de son projet via un questionnaire : « Qu'êtes-vous devenu(e) ? ».

Chiffres clés : (Indicateur en cours) % de satisfaction de nos stagiaires ayant suivi la formation

Contact

Matthieu Lecocq
0610842261
contact.restostarter@gmail.com

Hébergement

Non

Lieu de formation

Resto'Starter
3 – allée Simone Bouluguet – 33150 Cenon

Accessible

Bâtiment conforme aux normes d'accessibilité

Restauration

Oui

Accélération de projet de création d'entreprise en restauration

Moyens pédagogiques, méthodes et techniques d'encadrement :

- Durant la prestation, le bénéficiaire est accompagné par un formateur, consultant en accompagnement à la création/reprise d'entreprise. Celui-ci peut utiliser les techniques suivantes :
- Questionnaires d'évaluation,
- Apports de connaissances (marché, concepts d'entreprise, concepts de franchise, etc.),
- Remise d'un support individuel aux participants,
- Bibliographie d'ouvrages conseillée,
- Corédaction d'une synthèse (reprise de la démarche, projet et plan d'action).
- Pour ce faire les méthodes pédagogiques utilisées seront les méthodes affirmatives, participatives et les méthodes actives.

Quelles sont nos modalités d'admission?

Toute demande de prestation s'accompagne de la transmission d'un devis précisant le montant (TTC) de la prestation, ainsi que ses dates de réalisation. Le devis est transmis sous format électronique par email. L'acceptation du devis et la signature de la convention de formation doivent respecter un délai minimum de 14 jours calendaires avant le démarrage de la prestation.

Les sorties possibles de cette formation sont multiples :

- Création ou reprise
- Accès à la couveuse RESTO'STARTER
- Accès à la formation RESTO'BOOSTER

Contenu et déroulement de la formation

Jour 1

Matin	Compétences travaillées et thèmes abordés
08h45	Accueil
09h00 11h00	Identifier les ressources nécessaires pour créer/ reprendre une entreprise <ul style="list-style-type: none">- Présenter le projet de création/reprise d'une entreprise- Identifier les contraintes du projet de création/reprise d'une entreprise- Identifier les points forts du projet de création/reprise d'une entreprise- Définir les axes de progrès du projet de création/reprise d'une entreprise- Déterminer la stratégie de développement des compétences
11h15 12h00	Faire le bilan des ressources nécessaires pour créer/ reprendre une entreprise <ul style="list-style-type: none">- Définir la notion de ressources nécessaires- Analyser les ressources nécessaires pour le projet
12h00 13h30	Repas

Contenu et déroulement de la formation

Jour 1

Après-midi	Compétences travaillées et thèmes abordés
13h30 14h30	Identifier les tendances du marché <ul style="list-style-type: none">- Définir la notion de tendances du marché- Connaître les différentes tendances culinaires
14h45 16h10	Savoir définir le périmètre de son marché en fonction de la vocation de l'entreprise : <ul style="list-style-type: none">- Connaître l'environnement du marché de la restauration commerciale- Analyser la typologie de la clientèle dans la zone de chalandise- Savoir définir la segmentation client et le positionnement de l'entreprise
16h25 17h25	Savoir réaliser une étude de la concurrence : <ul style="list-style-type: none">- Connaître les différents concurrents dans la zone de chalandise- Analyser les fréquentions et les offres des concurrents

Contenu et déroulement de la formation

Jour 2

Après-midi	Compétences travaillées et thèmes abordés
09h00	Accueil
09h15 10h45	définir un concept cohérent avec vos aspirations et vos compétences - Concept du IKIGAI
11h00 12h30	définir un concept cohérent avec vos aspirations et vos compétences - le cercle « Start with why ».
12h30 14h00	Repas

Contenu et déroulement de la formation

Jour 2

Après-midi	Compétences travaillées et thèmes abordés
14h00 15h15	décider de la forme juridique de votre entreprise <ul style="list-style-type: none">- Connaître les différents statuts juridiques existants- Identifier les avantages et inconvénients des différents statuts juridiques par rapport à sa situation
15h30 16h15	décider de la forme juridique de votre entreprise <ul style="list-style-type: none">- Identifier les avantages et inconvénients des différents statuts juridiques par rapport à son projet

Contenu et déroulement de la formation

Jour 3

Matin	Compétences travaillées et thèmes abordés
08h45	Accueil
09h00 10h30	rédiger son business plan <ul style="list-style-type: none">- définir les rubriques du prévisionnel- connaître les différents éléments du business plan
10h45 12h30	rédiger son business plan <ul style="list-style-type: none">- connaître les différents éléments du business plan (suite)
12h30 14h00	Repas

Contenu et déroulement de la formation

Jour 3

Après-midi	Compétences travaillées et thèmes abordés
14h00 14h45	concevoir son business model - Connaître les différents éléments du business model
15h00 16h00	concevoir son business model - Synthétiser l'ensemble des informations pour la rédaction de son business model
16h15 17h00	Temps d'échange sur la formation / questionnaire de satisfaction