

Créer son entreprise dans la restauration

Objectif Général

- Acquérir des fondamentaux pour construire votre projet et réaliser un business plan structuré
- Les différentes formes juridiques et les incidences sur le dirigeant
- Se familiariser avec la réglementation régissant la restauration commerciale
- Se sensibiliser à la gestion d'entreprise au quotidien
- Politique RH

Contenu

- Marketing
 - Connaître son marché afin de pouvoir définir précisément son concept, l'implanter et développer et assurer sa viabilité économique
- Juridique
 - Comprendre les éléments clés à prendre en considération pour choisir le cadre juridique, fiscal et social le plus adapté au projet et à son développement
- Législation
 - Les normes à respecter pour ouvrir un restaurant (sécurité, accessibilité, hygiène...)
 - Les affichages obligatoires
- Gestion
 - Comprendre les principaux concepts issus du compte de résultat et du bilan
 - Vérifier la viabilité financière de son projet : calculer les prix de revient, la marge et le point mort (seuil de rentabilité)
 - Savoir calculer les principaux ratios de la gestion d'entreprise
 - Gestion des stocks, coûts d'achat, gestion au quotidien d'un restaurant
- Ressource Humaines
 - Gestion du personnel (recrutement, déclaration d'embauche, reprise du fonds de commerce et rachat du personnel, gestion de congés payés, le droit du travail)

Public concerné

- Créateur/repreneur d'entreprise

Prérequis

- Aucun

Session

- A déterminer

Méthode pédagogique

- Apports théoriques
- Analyse et étude du secteur de la restauration
- Étude du marché
- Étude des données
- Évaluation des compétences

Durée

- 21 heures soit 3 journées

Prix

- 1 785 € HT