



PRÉSENTATION DE LA FORMATION

■ OBJECTIFS

- Acquérir les éléments de base indispensables à la gestion d'une entreprise commerciale de la restauration.
- Connaître les différents acteurs et les aides à la création ou reprise.
- Appréhender la méthodologie de la création ou reprise
- Connaître les différentes législations en vigueur.
- Mettre en place une gestion optimale dans son entreprise en utilisant les outils adéquats.

■ PARTICIPANTS

- Toute personne ayant pour projet de créer ou de reprendre un établissement CHR.

■ PRÉREQUIS

- Aucun

■ DURÉE / RYTHME

- 12 jours non consécutifs, soit 84 heures.
- Entrée/sortie permanente.
- Dates : **non consécutives, consulter le calendrier.**

■ VALIDATION

- Evaluation des acquis, bilan et certificat de formation.

■ INFOS PRATIQUES

- Prix : 2200€ net de TVA.
- Tarif spécial pour les demandeurs d'emploi sur justificatif, 1850€ net de TVA.

■ LIEU

- Centre de Formation du Lac à Bordeaux-Lac.

PROGRAMME

■ « VIE DE L'ENTREPRISE- 5JPE* » 5 JOURS :

- Adéquation homme/projet.
- Etude de marché.
- Stratégie marketing commerciale et de développement.
- Moyens humains et matériels.
- Etude juridique, fiscale, sociale et patrimoniale.
- Prévisions financières et outils de gestion.
- Aide à la création et financement de projet.
- Formalités à accomplir pour s'installer.

■ « CŒUR DE METIER » 7 JOURS

- **Sécurité et Hygiène alimentaire** en restauration Commerciale, *2 jours* (obligatoire à compter du 1^{er} Octobre 2012).
- **Droit du travail en restauration**
 - Maîtriser les principales dispositions de la convention collectives des CHR. Règles de base en droit du travail et gestion du personnel. *2 jours.*
- **Gestion en hôtellerie-Restaurant :**
 - Apprendre à maîtriser les différentes notions et outils de gestion spécifiques à la restauration : mercuriale, fiche technique, tableau de bord, coût matière et ratio de gestion, coefficient multiplicateur, marge brute et rentabilité produit, point mort et SER, état de synthèse : bilan, compte de résultat, etc.
 - Créer une offre commerciale rentable et adaptée à la demande.
 - Gérer une activité de restauration selon l'objectif de rentabilité recherché.
 - Compléter et approfondir le dossier économique et financier de création. *3 jours*

*5 jours pour entreprendre, animés par la CCI de bordeaux

Contacts

Marion NIQUET

Tél. : 05 56 79 51 86
best@formation-lac.com

Sylvie BRUNORO

Tél. : 05 56 79 51 15
info@world-sommelier.com

BEST
Bordeaux Ecole Supérieure de la Table
Centre de Formation du Lac
10 rue René Cassin
33049 BORDEAUX CEDEX

www.best-gastronomie.com

