



PARCOURS JE CREE ET DEVELOPPE UN RESTAURANT

31
FORMATIONS VIDEO
de 8 minutes en moyenne



**DES APPORTS
THEORIQUES**

en format PDF



**DES TESTS
DE VALIDATION**

pour valider vos acquis



**Environ 11 heures
pour se former**

PREREQUIS

- Aucun

OBJECTIFS

- Créer un restaurant
- Savoir gérer un restaurant

PUBLIC VISE

- Restaurateurs
- Etudiants en restauration
- Conseils des porteurs de projets en restauration

EXPERTS FORMATEURS

- Consultants en ingénierie de projet dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

LES 31 FORMATIONS DE VOTRE PARCOURS EN DETAIL

- 1/ Je crée un restaurant
- 2/ Restaurateur, je crée mon affaire
- 3/ Je réalise une étude de marché dans le secteur de la restauration
- 4/ J'évalue le marché de mon restaurant
- 5/ Restaurateur, je chiffre mes projets et décisions
- 6/ Je bâtis le business plan d'un restaurant
- 7/ Je trouve le bon local pour mon restaurant
- 8/ J'étudie les investissements de départ pour m'installer dans la restauration
- 9/ J'équipe mon restaurant
- 10/ Je prépare le lancement de mon restaurant
- 11/ Je choisis de reprendre un fonds de commerce ou une entreprise de restauration
- 12/ Je reprends un fonds de commerce de restaurant
- 13/ Je reprends un restaurant
- 14/ Je diagnostique un restaurant traditionnel
- 15/ Je négocie la reprise du fonds de commerce
- 16/ Je négocie la reprise d'un restaurant traditionnel
- 17/ Je recherche les fonds nécessaires pour mon restaurant
- 18/ Je choisis le banquier de mon restaurant
- 19/ Restaurateur, je constitue ma SARL
- 20/ J'établis la situation de trésorerie journalière de mon restaurant
- 21/ Je gère la trésorerie de mon restaurant
- 22/ J'organise la caisse de mon restaurant
- 23/ Je calcule mon prime cost et je fixe les prix de vente de ma carte
- 24/ J'accueille mes clients dans mon restaurant
- 25/ Je fidélise la clientèle de mon restaurant
- 26/ Je mets en place les outils de communication spécifiques au secteur de la restauration
- 27/ J'applique la démarche HACCP en restauration commerciale
- 28/ Je choisis mes fournisseurs pour mon restaurant
- 29/ J'effectue les approvisionnements de mon restaurant
- 30/ Je recrute et forme mon personnel dans le secteur de la restauration
- 31/ Je motive l'équipe de mon restaurant

📌 Vous voulez suivre ce parcours ?

L'équipe pédagogique peut être contactée sur pedagogie@laformationpourtous.com (réponse dans les 24h ouvrables) et les lundi, mardi, jeudi et vendredi au 06.82.93.35.08 et les mercredi et samedi au 06.82.93.35.07.

Le prix du parcours de formation est de 70 € T.T.C. et comprend :

- le parcours de formation en tant que tel.
- un abonnement pour un parcours de formation donne accès aux formations du parcours. L'accès à la plateforme débute dans les 48h ouvrables maximum après le règlement de la formation, une fois le compte créé par les équipes de FORCES et le parcours choisi par l'apprenant, à raison d'un mois par parcours.
- des quiz de validation de connaissance après chaque module vidéo, avec correction automatique des réponses apportées. Sur option, le candidat peut demander à passer un examen en ligne sous surveillance de webcam.
- des documents complémentaires aux concepts étudiés, de type Glossaire ou Tableaux à compléter.

Les vidéos de formation sont consultables par les personnes porteuses de handicap physique de leur domicile, sur leur ordinateur, tablette ou portable. Les personnes souffrant de handicap visuel ou auditif peuvent avoir des difficultés à voir ou à entendre les vidéos. Dans ce cas, elles peuvent consulter :

- l'AGEFIPH : www.agefiph.fr – 0 800 11 10 09 – et la page de son site web spécialement dédiée à la formation : <https://www.agefiph.fr/ressources-handicap-formation>
- le site service-public.fr pour connaître leurs droits : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits>