



PARCOURS ENTREPRENDRE

RESTAURATION



DIFFERENCIAS360  
Entreprendre durablement®

## 4 MOIS POUR OUVRIR AVEC SUCCÈS UN CONCEPT FOOD : RESTAURANT, CRÊPERIE, BRASSERIE, COFFEE SHOP, SUR PLACE OU À EMPORTER

### OBJECTIFS :

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Appréhender le contexte environnemental concurrentiel des concepts food
- Connaître la réglementation en vigueur
- Valider son modèle économique et opérationnel
- Créer des outils de gestion opérationnelle

### PUBLIC VISÉ :

Toute personne ayant en projet l'ouverture ou la reprise d'un concept food.

PRÉ-REQUIS : aucun.

### FORMATEUR/FORMATRICES :

Marine Le Moigne - Consultante en entrepreneuriat Tourisme - CHR  
Marine Maurice - Consultante en restauration

TYPE DE FORMATION : Collective et individuelle - En présentiel ou visio.

### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES :

- Maîtriser la législation qui s'applique à l'exploitation d'un concept food
- Définir la stratégie globale et le positionnement sur le marché.
- Planifier les actions quotidiennes à mener dans le cadre de cette activité.
- Mettre en place les indicateurs de gestion et de contrôle d'un concept food.
- Mesurer les besoins en financement et les indicateurs d'efficacité.
- Percevoir et construire les outils de pilotage du projet entrepreneurial.
- Planifier, programmer et définir les actions marketing et commerciales.
- Planifier les besoins techniques, humains et alimentaires liés au concept
- Définir son positionnement (offre et prix)
- Gérer ses achats et ses approvisionnements
- Organiser le temps de service.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Présentation powerpoint et ressources (articles, jurisprudence...)
- Retour d'expériences
- Etudes de cas et mise en situation
- Immersion en entreprise
- Echange avec le formateur (questions /réponses)

### MODALITÉS DE SUIVI :









- Feuilles de présence.
- Feedback J-1 à chaque début de journée.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Présentation individuelle de l'état d'avancement du projet J1
- Etudes de cas ( arbre de vie entrepreneurial, dossier CONCEPT )
- Quizz pour les certifications

### FRAIS ANNEXES :

Les frais de logement, de repas et de déplacement sont à la charge du stagiaire.  
Les frais de gestion administrative sont offerts.  
Voir frais d'annulation et report dans les C.G.V.

	30J x 7h 230H (dont 20h de suivi)
	Formation en collectif
	Suivi / coaching individuel
	Présentiel ou visio
	Stage immersif en entreprise
	Date limite inscription 1 mois avant
	Candidature sur motivation et projet : 1/ RDV découverte 2/ Dossier candidature
	6350€

contact@differentias360.fr

06 45 39 21 08

www.differentias360.fr



La certification Qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION et BILANS DE COMPÉTENCES  
N°2021/90890.1



PARCOURS ENTREPRENDRE

RESTAURATION



DIFFERENCIAS360

*Entreprendre durablement®*

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

TEMPS	THÈME
3 JOURS	PERMIS D'EXPLOITATION
2 JOURS	HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE
2 JOURS	ÉTUDE DE MARCHÉ
2 JOURS	BUSINESS PLAN
2 JOURS	L'OFFRE FOOD : CONSTRUIRE SA CARTE
4 JOURS	GESTION ( marges, ratios, planning, fiches techniques ...)
2 JOURS	STAGE IMMERSION MÉTIER
2 JOURS	ORGANISATION OPÉRATIONNELLE
3 JOURS	AMÉNAGEMENT : PLAN DE CUISINE, MOBILIER
2 JOURS	RÉTROPLANNING (gestion du projet, les étapes à mener, la gestion du temps, les impondérables)
2 JOURS	STRATÉGIE
2 JOURS	PLAN DE COMMUNICATION
2 JOURS	STRATÉGIE COMMERCIALE