

# Programme sur 3 jours :

## **JOURNEE 1 : Concept et business Plan (objectif n°1)**

- ✓ Présentation de la formation
- ✓ Contexte socio-économique du secteur
- ✓ Passage en revue des modèles de positionnement.
- ✓ Concepts et nouvelles tendances
- ✓ Analyse du marché et de la concurrence
- ✓ Analyse de l'existant : Plan de financement, bilan, compte de résultat et capacité d'autofinancement.

## **JOUR 2 : Démarches juridiques, stratégies d'acquisitions et sources de financement (objectif n°2)**

- ✓ Du choix du statut au K-BIS
- ✓ Exploitation temporaire et définitive d'un établissement
- ✓ Evaluation d'un fonds de commerce
- ✓ Recherche du fonds de commerces et contrats
- ✓ Les 7 sources de financements
- ✓ Montage financier
- ✓ Convaincre sa banque
- ✓ Les aides à la création

## **JOUR 3 : Maitrise des achats et réduction des coûts en restauration (objectif n°3)**

- ✓ Détermination de la politique d'approvisionnement
- ✓ Optimisation de ses achats
- ✓ Calcul et analyse des coûts
- ✓ Gestion des stocks
- ✓ Fixation des prix de vente