

Formation “Entrepreneur de la restauration : Créer un food truck”

Programme de formation collective



Décider de créer un food truck suppose de se préparer en maîtrisant la démarche entrepreneuriale afin d’assurer la réussite de son projet. C’est également apprendre les spécificités du secteur économique de la restauration telles que la gestion, l’organisation des tâches quotidiennes ou le respect de l’environnement réglementaire, afin d’assurer la pérennité de son entreprise.

Cette formation a pour objectif de vous accompagner dans votre parcours de créateur de food truck et de vous aider à en assurer l’existence.

Programme de la formation

PREAMBULE

Avant de le début de la formation, un questionnaire de pré-formation est remis à chaque participant afin de tenir compte :

- ★ de son état d'avancement
- ★ des spécificités de son projet

Le profil de chaque participant est pris en compte dans la limite des possibilités qu'offre une formation en groupe. Un suivi personnalisé est mis en oeuvre tout au long de la formation, notamment au travers des mises en pratique.

PARTIE 1

S'approprier les fondamentaux de la démarche entrepreneuriale

1- Définir son projet

- ★ Appréhender les grandes étapes de son projet
- ★ Passer de l'idée au concept
- ★ Tenir compte de ses contraintes personnelles
- ★ Choisir son produit et en évaluer les conséquences

Mise en pratique : présentation de chaque projet et échange au sein du groupe

2- Connaître son Marché

- ★ Maîtriser la méthodologie d'étude de Marché
- ★ Concevoir son Mix Marketing
- ★ Apprendre à fixer ses prix de vente

Mise en pratique : exemple concret d'analyse d'un point de vente en fonction de sa zone de chalandise et de la composition de son environnement direct

3- Le camion

- ★ Identifier les différents types de véhicules à disposition
- ★ Savoir aménager, équiper et agencer la cuisine
- ★ Appréhender les enjeux de l'identité visuelle du food truck

4- Réaliser un business plan

- ★ Découvrir la structure et les objectifs du business plan
- ★ Comprendre les 4 tableaux financiers
- ★ Savoir faire des projections financières réalistes et circonstanciées
- ★ Utiliser les techniques permettant des hypothèses de calcul cohérentes :
 - apprécier le chiffre d'affaires potentiel en fonction du Mix Marketing et des conclusions de l'étude de Marché,



- Utiliser les ratios de gestion du secteur de la restauration

Mise en pratique : présentation d'un exemple chiffré de business plan et échange personnalisé sur le projet de chaque participant

5- Maîtriser et comprendre les démarches liées à la création d'entreprise

- ★ S'approprier les fondamentaux de la création d'entreprise
- ★ Tenir compte des statuts fiscaux et sociaux
- ★ Identifier les formalités à accomplir

PARTIE 2 : Maîtriser la gestion d'un food truck

1- Connaître l'environnement réglementaire et s'y conformer

- ★ Découvrir l'environnement réglementaire : normes sanitaires et de sécurité, normes d'accessibilité, affichage des prix, vente de boissons alcoolisées, tickets restaurant...
- ★ Se préparer aux spécificités réglementaires d'un food truck : immatriculation, carte de commerçant ambulant, emplacements
- ★ Identifier les formations obligatoires
- ★ Comprendre la TVA

2- S'organiser au quotidien

- ★ Se préparer à tenir compte de la mobilité
- ★ Identifier les spécificités de l'organisation quotidienne d'un food truck
- ★ Découvrir la journée type d'un gérant de food truck

3- Découvrir la pratique de la cuisine professionnelle à bord d'un camion

- ★ Se confronter aux contraintes liées à un espace réduit et pauvre en énergie
- ★ S'approprier les techniques de ventes à bord d'un camion
- ★ Expérimenter l'utilisation de matériel professionnel
- ★ Se préparer à gérer un service et son équipe

Mise en pratique : découverte du métier de food trucker à bord d'un camion équipé et élaboration de recettes adaptées accompagné par un chef qualifié. Réalisation d'un service dans des conditions réelles.

4- Effectuer ses premiers pas de gérant

- ★ Maîtriser les notions de base concernant la gestion d'une entreprise de restauration : vocabulaire, indicateurs, outils, pratiques professionnelles
- ★ Appréhender les particularités de la gestion d'un food truck
- ★ Savoir communiquer

SUIVI

A l'issue de la formation, le suivi de chaque participant est mis en place afin de l'accompagner dans la réalisation de son projet, sur demande active du stagiaire et dans le cadre du programme de formation.



Objectifs pédagogiques

Cette formation a été conçue afin de vous accompagner dans votre parcours de création de food truck en vous permettant de :

- ★ Maîtriser la démarche entrepreneuriale pour concevoir un projet sérieux
- ★ Vous préparer à la gestion de votre future entreprise pour en assurer la pérennité
- ★ Découvrir les spécificités de la cuisine professionnelle ambulante

Public concerné

Notre programme s'adresse à tout créateur de food truck, quelque soit le stade d'avancement de son projet.

Cette formule de formation est particulièrement adaptée aux personnes peu expérimentées dans le secteur de la restauration souhaitant entamer un parcours de reconversion professionnelle.

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

Modalités de la formation

Nos modules de formation sont animés par des formateurs qualifiés ayant eux-mêmes une expérience d'entrepreneuriat.

Nous proposons une alternance de modules pratiques et théoriques basés sur l'échange et le partage d'expérience.

Un support de formation est remis à chaque participant.

A l'issue de la formation, une analyse de satisfaction par rapport au déroulement et au contenu de la formation est faite au moyen d'un questionnaire de satisfaction anonyme envoyé à tous les participants.

La durée de la formation est de 33 heures étalées sur 5 jours consécutifs, du lundi au vendredi, de 9h30 à 17h30.

Les dates des prochaines sessions sont disponibles sur demande ou sur notre site à l'adresse suivante :

<http://www.monpetitbusiness.com/monpetitbusiness-formation/food-truck/food-truck-formation-groupe/>

Le programme est proposé en session collective pour des groupes de 8 personnes maximum.

La formation a lieu à PARIS.



Tarif

La formation «Entrepreneur de la restauration : Créer un food truck » est proposée au tarif de 1 230 € HT (soit 1 476 € TTC).

Notre formation est co-organisée par Sunny Side SARL, organisme de formation professionnelle enregistrée sous le n° d'activité 11 75 48258 75 et l'Atelier des Sens SARL.

Financement

Notre formation peut dans certains cas être prise en charge via le CPF ou par votre employeur dans le cadre de CSP, PDV, PSE ou par le Pôle Emploi. Il est important de noter que la prise en charge financière n'est pas automatique et que la demande de financement doit être déposée le plus tôt possible.

Pour plus de renseignements, veuillez consulter notre rubrique "Financement" disponible sur notre site à l'adresse suivante : <http://www.monpetitbusiness.com/financement/>

Pour toute demande de financement à un organisme, merci de bien vouloir nous contacter afin que nous puissions vous orienter dans vos démarches.

Inscription

Si vous souhaitez assister à cette formation, merci de remplir le formulaire de pré-inscription que vous trouverez sur notre site à l'adresse suivante :

<http://www.monpetitbusiness.com/monpetitbusiness-formation/food-truck/food-truck-formation-groupe/formulaire-dinscription-a-formation-creer-food-truck/>

Dès réception de ce formulaire, nous prendrons contact avec vous.

Pour toute question, merci de nous contacter :

- ★ par mail à contact@monpetitbusiness.com
- ★ par téléphone + 33 (0) 1 84 16 71 77



Devis

Sunny Side SARL 27 rue de Charonne 75011 Paris Tél: 33 1 84 16 71 77 Email : contact@monpetitbusiness.com Site Web : www.monpetitbusiness.com N° de déclaration d'activité : 11 75 48258 75 Code NAF : 8559A RCS : RCS Paris 512 956 012 N° Siret : 51295601200029 Mode de paiement: Chèque ou Virement		Participant Nom : Prénom : Adresse : Date :	
Désignation	Nombre d'heures	Tarif horaire	Tarif HT
Formation "Entrepreneur de la restauration : Créer un food truck" 33 heures dont : <ul style="list-style-type: none"> - 21h pour s'approprier les fondamentaux de la démarche entrepreneuriale - 12h pour maîtriser la gestion d'un food truck 	33	37,27€	1 230,00
	HT	TVA 20%	TTC
Total	1 230,00 €	246,00 €	1 476,00 €

