

Formation “Entrepreneur e de la restauration : Créer un coffee shop, un salon de thé ou un café à thème”

Programme de formation collective



Décider de créer ou de reprendre un coffee-shop, un salon de thé ou un café à thème 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·rice ou repreneur·se de coffee-shop/salon de thé et de vous aider à en assurer l’existence.

Objectifs pédagogiques

Cette formation a été conçue afin de vous accompagner dans votre parcours de création/reprise de coffee-shop/salon de thé 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

Durée et modalités de la formation

La formation “Entrepreneur-e de la restauration : Créer un coffee-shop, un salon de thé ou un café à thème” est une formation en groupe présentielle d’une durée totale de 80h réparties sur 10 jours consécutifs hors we de 9h à 18h00.

La formation est proposée pour des groupes de 10 personnes maximum et 3 personnes minimum.

Pré-requis et délai d'accès

Cette formation a pour pré-requis l’existence effective d’un projet entrepreneurial dans la restauration et plus précisément l’ouverture d’un coffee-shop, d’un salon de thé ou d’un café à thème (type café-librairie). Ce pré-requis sera vérifié au cours d’un entretien téléphonique gratuit et sans engagement avec un-e responsable pédagogique de la formation.

Pour qu’un entretien vous soit proposé, merci de remplir le formulaire de pré-inscription disponible sur notre site à l’adresse suivante :

<http://www.monpetitbusiness.com/monpetitbusiness-formation-2/salon-de-the-coffee-shop/salon-de-the-formation-groupe/formulaire-dinscription/>.

Un créneau horaire pour cet entretien téléphonique vous sera proposé dans les 48h suivant la réception de votre formulaire de pré-inscription rempli.

Délai d’accès : une fois ce pré-requis validé, l’inscription pourra débuter. Trois sessions sont organisées par an. Le délai d’accès à cette formation est donc de 3 mois environ à partir de la confirmation d’inscription.

Les dates des prochaines sessions sont disponibles sur demande ou sur notre site à l’adresse suivante : www.monpetitbusiness.com.

Programme de la formation

PREAMBULE

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

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

Le profil de chaque stagiaire est pris en compte dans la limite des possibilités qu'offre une formation en groupe.

PARTIE 1

S'approprier les fondamentaux de la démarche entrepreneuriale

1- Devenir un créateur·rice/repreneur·se d'entreprise

- ★ Faire son bilan personnel
- ★ S'assurer de l'adéquation personne/projet
- ★ Découvrir les 10 règles d'or de l'entrepreneur·e

Mise en pratique : réflexion personnelle sur sa situation

2- Définir son projet

- ★ Appréhender le secteur d'activité des coffee-shops/salons de thé
- ★ Passer de l'idée au concept
- ★ Choisir son produit
- ★ Connaître son produit et se former
- ★ Établir son modèle économique

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

3- Connaître son Marché

- ★ Maîtriser la méthodologie d'étude de Marché
- ★ Concevoir son Mix Marketing

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

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 : échange personnalisé sur le projet de chaque participant·e et élaboration d'une première version de business plan à partir d'un modèle fourni (séance nécessitant un ordinateur muni du logiciel excel)

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
- ★ Savoir rechercher des financements
- ★ Savoir présenter son projet

PARTIE 2

Maîtriser la gestion d'un coffee-shop/salon de thé

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...
- ★ Identifier les formations obligatoires
- ★ Comprendre la TVA

2- Choisir son point de vente

- ★ Comprendre le contexte juridique : bail commercial, pas de porte, fond de commerce...
- ★ Savoir choisir un local
- ★ Se préparer à l'aménagement, l'équipement et l'agencement du local
- ★ Concevoir l'identité visuelle

Mise en pratique : conseils pratiques et personnalisés donnés par un·e professionnel·le de l'agencement de locaux de restauration en fonction de l'avancement du projet de chaque participant·e. Mise à disposition d'un modèle de fiche de visite et d'une méthode d'évaluation de droit au bail.

3- S'organiser au quotidien

- ★ Découvrir la journée type d'un·e gérant·e de coffee-shop/salon de thé
- ★ Savoir ordonnancer les tâches quotidiennes

Mise en situation : visite d'un établissement parisien et échange avec la·le gérant·e

4- Découvrir la pratique de la cuisine professionnelle

- ★ Maîtriser les bases de la pâtisserie professionnelle
- ★ Elaborer avec méthode et précision des recettes de petite restauration
- ★ S'ouvrir aux nouvelles tendances de la pâtisserie
- ★ Développer ses connaissances du thé et du café et de leur dégustation

Mise en pratique : élaboration de recettes adaptées aux concepts de coffee-shops/salon de thé au sein d'une cuisine pédagogique et accompagné par des chef·fe·s cuisinier·ère·s et pâtissier·ère·s professionnel·le·s

5- Effectuer ses premiers pas de restaurateur·rice

Apprendre à choisir ses fournisseurs

Savoir établir la carte de son établissement en fonction de son concept

Maîtriser les techniques de calcul des prix

Mise en pratique : mise à disposition d'outils méthodologiques

6- Effectuer ses premiers pas de gérant·e

Apprendre à assurer la pérennité de son entreprise : techniques de gestion, mise en place d'indicateurs et de tableaux de bord, conseils pratiques

Savoir communiquer

Se préparer à recruter

Oser se diversifier et à développer sa rentabilité

SUIVI

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

Public concerné

Notre programme s'adresse à toute personne souhaitant créer ou reprendre un coffee-shop/salon de thé, quel que 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.

La détention d'un ordinateur muni du logiciel excel n'est pas obligatoire mais fortement conseillée pour bénéficier pleinement de certaines mises en pratique, notamment lors de l'établissement des tableaux financiers du business plan.

Accessibilité aux personnes handicapées



Notre formation s'adapte aux personnes en situation de handicap. Si cette situation vous concerne, n'hésitez pas à nous contacter pour que nous puissions mettre en place les actions nécessaires.

Méthodes mobilisées

Nos modules de formation sont animés par des formateur·rices qualifié·es ayant une expérience d'entrepreneuriat.

Nous proposons une alternance de modules pratiques et théoriques basés sur l'échange et le partage d'expérience. Les modules pratiques ont lieu dans une cuisine pédagogique.

Un support de formation est remis à chaque stagiaire.

Suivi de l'assiduité et des résultats

Une feuille de présence est signée par les stagiaires et par les formateur·rice·s chaque demi-journée. Nous délivrons une attestation de fin de formation à chaque stagiaire à l'issue des 80h de formation.

Un suivi du projet est proposé aux stagiaires selon les modalités décrites ci-dessus.

Tarif

La formation «Entrepreneur·e de la restauration : Créer un coffee-shop, un salon de thé ou un café à thème » est proposée au tarif de 3 200 € HT (soit 3 840 € TTC).

En cas d'autofinancement, il est possible d'étaler les paiements en plusieurs fois sans frais. Nous contacter pour plus d'informations.

Financement



Notre formation est éligible aux dispositifs de financement tels que le CPF, le Pôle Emploi, les OPCO ou l'entreprise. N'hésitez pas à nous solliciter pour initier vos démarches administratives.

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.

Informations pratiques

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/salon-de-the-coffee-shop/salon-de-the-formation-groupe/formulaire-dinscription/>

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

La formation a lieu :

- le matin de : 30 rue du Chemin Vert 75011 PARIS ou 2 rue du Dahomey 75011 PARIS. Ceci sera précisé dans la convocation.
- l'après-midi : 40 rue Sedaine 75011 PARIS

Cette formation est organisée par MonPetitBusiness.com - Sunny Side SARL, organisme de formation professionnelle enregistré sous le n° d'activité 11 75 48258 75 auprès du préfet de région Ile-de-France.

*SARL Sunny Side au capital de 15 000 € - 27 rue de Charonne, 75011 Paris
RCS Paris 512 956 012 - APE 85.59A - TVA FR 05 512956012 - SIRET 512 956 012 00029*