

FERRANDI ENTREPRENEURS

Business Plan

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

42 heures sur 6 jours

PRÉ-REQUIS

- Disposer d'un concept de création d'entreprise en restauration
- Avoir validé son offre "food" et l'ensemble de ses fiches techniques

PUBLIC VISÉ

Adultes en reconversion professionnelle ayant un projet de création d'entreprise dans le secteur de la gastronomie

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 22 novembre au 17 décembre 2021

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Construire son business plan (méthodologie)
- Construire les tableaux prévisionnels financiers
- Préparer le chiffrage de son projet
- Comprendre l'utilité et les contraintes des différentes sources de financement
- Présenter un dossier « bankable »

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Calcul de son chiffre d'affaires et des charges d'exploitation de son projet.

Calcul de ses amortissements et leur impact sur la trésorerie et le résultat d'exploitation.

Analyse des états de synthèse (le compte de résultat prévisionnel, le tableau de financement, le besoin en fond de roulement et le tableau de trésorerie).

Présentation générale des besoins de financement.

Propriété intellectuelle de sa marque.

Les différentes possibilités de financement.

Les droits et structuration de sa société (bail, loyer, acquisition d'un fond de commerce ...).

Création de la trame de son business plan.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Travaux de recherche personnelle
- Visites en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis tout au long de la formation
- Soutenance de son Business Plan devant un jury de professionnels et d'experts dans le secteur de la restauration
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Ouvrir ou reprendre un établissement en restauration

TARIFS

2800 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 08/06/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE