

Créer ou reprendre en hôtellerie restauration

un hôtel, restaurant, café, salon de thé

CPF

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE



Objectif de formation

Acquérir une méthodologie de création ou de reprise d'entreprise dans le domaine de l'hôtellerie-restauration. Maîtriser les aspects juridiques, fiscaux, sociaux de sa première installation. S'initier à la gestion.

Objectif(s) pédagogique(s)

Observer, analyser et comprendre le marché. Connaître les points clés de la gestion en hôtellerie-restauration. Savoir analyser son chiffre d'affaires, gérer ses marges et assurer la rentabilité. Choisir le statut juridique approprié. Savoir définir une organisation comptable. Comprendre les frais de personnel, les autres charges maîtrisables et les charges fixes. DGCCRF : connaître les règles commerciales, celles en matière d'hygiène et la législation des non-salariés. Préparer la mise en oeuvre de son projet tout en connaissant les obligations fiscales

Programme

Observer, analyser, comprendre le marché

L'environnement - La demande - L'offre
Prendre une part de marché rentable
Mise en place d'une politique commerciale : Emplacement
Elaboration de la carte, Prix, publicité, promotion
Le cadre juridique et fiscal
Les différentes formes juridiques

L'importance de la gestion en hôtellerie - restauration

Exemple de tableau de gestion
Les taux de T.V.A en hôtellerie-restauration
Mise en évidence et calcul des principaux ratios
Mise en place d'un suivi régulier des performances d'exploitation
Etude des charges
Calcul du seuil de rentabilité (exercices d'application)
Législation sociale
Législation des salariés : le contrat de travail, le bulletin de paie

Chiffre d'affaires

L'analyse des ventes
Le tableau de bord du chiffre d'affaire
L'importance du suivi des statistiques de ventes
La gestion de la marge brute
Les différentes méthodes de fixation des prix de vente (carte et prestations)
Le calcul et la gestion du coût matière

La gestion de la marge brute

La fiche technique de fabrication
Le circuit d'approvisionnement
La gestion stocks et inventaire
Le financement de l'entreprise

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Porteurs de projet de création ou de reprise de café, hôtel, restaurant, nouveaux hôteliers restaurateurs.

Durée

12 Jour(s) dont 84 Heure(s) en centre

Tarif(s)

2490 € par stagiaire

4 € par heure subvention TPE 2020 - Conseil régional de Bretagne

Adresse

Rennes/Bruz Faculté des Métiers
Campus de Ker Lann,
Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

Investissements

Exploitation

Le dossier de demande de prêt

Construire et Présenter la structure de son business plan

Comprendre les attentes des financiers

Etre capable de rassembler et formaliser ses idées et de construire un dossier cohérent à leur présenter

Etre capable de synthétiser, de présenter son projet et de convaincre des partenaires financiers

Assurer la rentabilité et la pérennité

Le compte de résultat - Le bilan

Choisir la forme juridique de l'entreprise et le statut de son conjoint

Conséquences au plan social, fiscal

Les contrats commerciaux : bail, gérance...

Votre organisation comptable

Les mécanismes généraux de la comptabilité

La pratique comptable : Enregistrement dans les journaux

Classement des documents

Valoriser son projet

Evaluation des investissements

Le compte de résultat prévisionnel

Prix de revient, marge, prix, coefficient multiplicateur

Seuil de rentabilité

Les frais de personnel

Les frais de personnel

La productivité

Optimiser sa masse salariale

La notion de coût principal

Les autres charges maîtrisables et charges fixes

Les frais généraux

Le compte d'exploitation mensuel

Le résultat brut d'exploitation

Les outils informatiques

DGCCRF, Direction de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes

Le contrôle alimentaire - Les règles en matière d'hygiène

Les règles commerciales (facturation, publicité des prix). La rédaction d'un menu ou d'une carte

L'étiquetage nutritionnel et la publicité

Législation des non salariés

Cotisations sociales du commerçant

Protection des commerçants

Préparer la mise en oeuvre de son projet

Le plan de financement. Le budget de trésorerie

Vos obligations fiscales

Taxe professionnelle : mécanisme, exercice

TVA : mécanisme - Exercices - Particularités relatives aux C.H.R

L'impôt sur le revenu ou les sociétés

Développer la commercialisation de son établissement

Les clés Marketing

Définir le positionnement de votre établissement et comprendre ses futurs clients et les développer

Pensez autrement : valorisez ce qui vous rend unique(exemples de bonnes pratiques) et créer des offres différenciantes

Les clés Numériques

Les bonnes pratiques numériques et la visibilité de votre site internet,

La e réputation, les réseaux sociaux, les outils faciles pour mieux communiquer (événements, menu, bon cadeau..).

Comprendre les mécaniques et les différentes formes de management

Etre capable de trouver son style de management.

Connaître les sources de recrutement.

Préparer son entretien de recrutement.

La place du manager au sein de ses équipes.

Les plus

- Action de formation dispensée aux créateurs et repreneurs d'entreprise. Code Certif info N° 93561 – identifiant CPF 203
- Accompagnement de A à Z dans votre projet de création ou de reprise d'un café hôtel restaurant
- Petit groupe et richesse des échanges

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre porteur d'un projet de création ou de reprise d'un café, hôtel ou restaurant. Savoir lire, écrire, compter et connaître les règles de calculs de base (calculer un pourcentage, faire une règle de trois..).

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des connaissances acquises en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Nombreux exercices. Apports méthodologiques. Supports de cours remis à chaque stagiaire.

Certification

Diplôme obtenu

Attestation de formation

Les sessions

Bruz

- 22, 23, 24, 25, 29, 30, 31 mars, 2, 6, 7, 12 et 15 avril 2021
- 14, 15, 17, 18, 21, 22, 23, 25, 28, 29 juin, 1er et 2 juillet 2021
- 15, 16, 18, 19, 22, 23, 24, 26, 29, 30 novembre, 2 et 3 décembre 2021

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 14/12/2020

Intitulé : Réussir et développer son café,
hôtel, restaurant

Code CPF : 203

Contacts



BLANGY Marie

mblangy@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 13002280900029 -
N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - facmet@fac-metiers.fr -

