

# Créer ou reprendre en hôtellerie restauration

un hôtel, restaurant, café, bar, salon de thé

CPF

CERTIFICATION

PRÉSENTIEL

INTER ENTREPRISE



## Objectif de formation

À la fin de cette action de formation, vous maîtriserez les étapes et les principaux facteurs-clés de succès d'une création ou d'une reprise d'entreprise dans le secteur hôtellerie-restauration. Vous serez également en capacité de situer votre projet par rapport aux bonnes pratiques entrepreneuriales.

## Programme

### Observer, analyser, comprendre le marché

Poser les bases du projet

Acquérir la méthode d'une étude de marché

Focus sur le marché des cafés, hôtels et restaurants en France

### Développer la commercialisation de votre établissement : marketing et stratégie digitale

Définir votre positionnement, comprendre et développer vos futurs clients

Penser autrement : valoriser ce qui vous rend unique, créer des offres différenciantes

Les bonnes pratiques numériques et la visibilité de votre site internet

La e-réputation, les réseaux sociaux et les outils faciles pour mieux communiquer

### Mettre en œuvre un projet financièrement viable et finançable

S'installer : qu'est-ce que c'est ?

Construire son dossier de financement : le porteur de projet, le marché, le plan de financement

### S'initier aux aspects juridiques, sociaux et statutaires

S'informer au sujet du statut du chef d'entreprise

S'informer au sujet des principaux contrats commerciaux

Apprendre à limiter les risques juridiques et fiscaux liés à toute création ou reprise d'activité

### Comprendre le droit du travail : de l'embauche à la rupture

Identifier les sources du droit du travail

L'embauche : le contrat de travail et le statut

Le suivi du salarié : les congés payés, les temps de repos et la durée du travail

La rupture du contrat de travail : la démission, le licenciement et la rupture conventionnelle

### S'initier à la comptabilité, à la gestion et à la fiscalité des entreprises

Organiser sa comptabilité

Comprendre les éléments constitutifs d'une étude prévisionnelle

Maîtriser les notions fondamentales pour évaluer la viabilité du projet

Connaître l'environnement fiscal de l'entreprise

### Identifier les mécanismes et les outils pour maîtriser la gestion des charges et de la marge

La marge brute

La TVA en Café-hôtellerie-restauration

L'approvisionnement, les inventaires

La gestion des stocks

La fiche technique de fabrication

Le compte de résultat détaillé et les soldes intermédiaires de gestion détaillés

Indicateurs clés et tableaux de bord

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation continue

### Public cible

Porteurs de projet de création ou de reprise d'un hôtel, restaurant, café, bar, salon de thé

### Durée

12 Jours dont 84 Heures en centre

### Tarif(s) net de taxe

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

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

## **Connaître les obligations réglementaires spécifiques au secteur hôtellerie-restauration**

Présentation de la DGCCRF (Direction générale 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

Les règles d'étiquetage et de communication

## **Connaître la législation et la protection sociale des indépendants**

Environnement social des indépendants

Prévisionnel des cotisations

Prestation santé et retraite, action sociale

Le conjoint collaborateur

## **Construire son business plan complet : bâtir son idée, rédiger et formaliser son projet**

Comprendre les attentes des financiers

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

## **Présenter son business plan et convaincre**

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

Adopter la bonne posture et séquencer sa présentation

Restitution et exercice de présentation. Pitch de promotion.

## **Comprendre les différentes formes de management et réussir ses recrutements**

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 points forts de la formation**

- Action de formation dispensée aux créateurs et repreneurs d'entreprise.
- Une formation dédiée au secteur de l'hôtellerie-restauration et à ses particularités.
- Différents intervenants spécialisés et en prise directe avec le terrain : création d'entreprise, secteur HR et futurs interlocuteurs de l'entreprise (DGCCRF, RSI, Banquier...)
- Accompagnement de A à Z dans votre projet de création ou de reprise d'un café hôtel restaurant. Suivi possible à la fin de votre formation avec un conseiller de l'espace Entreprendre de CCI Ille-et-Vilaine, à Rennes ou dans les territoires de Fougères, Montfort, Redon, Saint-Malo, Vitré ...
- Petit groupe et richesse des échanges.

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Etre porteur d'un projet de création ou de reprise d'un hôtel, restaurant, café, bar, salon de thé.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Analyser le marché pour valider la cohérence de son projet Elaborer la stratégie marketing de son offre. Choisir la structure juridique, fiscale et sociale la plus adaptée. Construire un projet structuré, viable et finançable, répondant aux obligations règlementaires spécifiques au secteur HR. Maitriser les outils pour piloter efficacement son entreprise dès le lancement. Valoriser son projet et convaincre de futurs partenaires.

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

## Modalités pédagogiques

Dynamique et participative, cette formation est basée sur une alternance d'apports méthodologiques, de cas concrets et d'échanges d'expériences, permettant d'ancrer les connaissances. Nombreux exercices. Supports de cours remis à chaque stagiaire.

## Les sessions



### Bruz

- 14, 15, 16, 17, 21, 22, 23, 24, 28, 29, 30

Novembre et 1er

Décembre 2022

- 6, 7, 8, 9, 10, 14, 16, 17, 20, 21, 22 et 23 mars 2023
- 5, 6, 7, 8, 12, 13, 14, 15, 16, 20, 21 et 22 juin 2023
- 13, 14, 15, 16, 17, 21, 22, 23, 24, 28, 29 et 30 novembre 2023

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 02/06/2022

**Intitulé :** Créer ou reprendre en Hôtellerie  
restauration – un hôtel, restaurant, café, bar,  
salon de thé

**Code CPF :** 203

Cette formation est éligible CPF car elle est  
adossée au code répertoire spécifique : RS  
203

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contacts



**BLANGY Marie**

[MBLANGY@fac-metiers.fr](mailto:MBLANGY@fac-metiers.fr)

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 13002280900029 - N° d'activité 53351000435  
Campus de Ker Lann, Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz  
Tél. : 0299054545 - [cci.formationcontinue@fac-metiers.fr](mailto:cci.formationcontinue@fac-metiers.fr) - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

 CCI Formation  
Bretagne