

CP création / reprise restaurant - référentiel

La démarche de création / reprise d'entreprise (30 heures)

- Etude du projet, formulation et pré diagnostic
- implantation
- Marché
- Démarches administratives et financières
- budget prévisionnel
- Montage d'un dossier financier
- Relations avec l'environnement institutionnel de la restauration (CCI, syndicats professionnels et touristiques, préfecture, mairie, services de police et gendarmerie)
- Réalisation d'une étude de cas standard (la localisation, la concurrence, les attentes de consommateurs, le choix de la formule, la politique de prix, le personnel, le budget prévisionnel, le financement de départ, la plan de trésorerie, la rentabilité, l

L'environnement juridique, social et fiscal (6 heures)

- Droit commercial
- Choix du statut d'une entreprise

La comptabilité d'un établissement de restauration (20 heures)

- Les notions de bilan et compte d'exploitation
- L'enregistrement comptable
- Les charges et les produits
- La T.V.A.
- Les obligations légales
- La saisie automatique des écritures de caisse, main-courante
- Utilisation d'un logiciel de comptabilité

La gestion d'un établissement de restauration (24 heures)

- Les fiches techniques
- Le calcul de coûts, le prix de vente
- L'étude de la carte du restaurant
- L'analyse des prix de vente
- Les ratios en restauration
- La gestion informatisée des stocks
- Les achats, le choix des fournisseurs
- Les outils de gestion (ratios, scores, tableaux de bord...)
- Stratégie d'évolution de l'entreprise (plan d'investissement, stratégie financière)

Les bases du marketing en restauration (8 heures)

- Les principes de la démarche marketing
- Les spécificités du marketing des services dans la restauration
- Le positionnement commercial de l'entreprise
- La connaissance du marché
- Le plan d'action commerciale

L'organisation du secteur (8 heures)

- Les informations générales
- Les données et les statistiques
- Caractéristique du marché et positionnement
- Les organisations professionnelles
- Les groupements volontaires ou affiliés
- Initiation au droit commercial

Le service des boissons - Réglementation (4 heures)

- Les catégories de boissons
- La réglementation et les licences
- Les affichages obligatoires
- Prix - Volumes
- La publicité (interdite et obligatoire)
- Les heures d'ouverture et de fermeture
- Législation diverse

Les règles d'hygiène et de sécurité, prévention des

risques professionnels (10 heures)

- Définition et hiérarchisation des risques
- Maîtrise des contraintes légales et réglementaires
- Les règles élémentaires d'hygiène
- Mise en place d'un système de contrôle simple et efficace (maîtrise de l'évolution des microbes, conception d'un plan de nettoyage, suivi et contrôle sanitaire, lecture d'un compte rendu d'analyses micro biologiques, élaboration de fiches techniques)

L'encadrement et la gestion du personnel (10 heures)

- Le recrutement (outils de recrutement, profil de poste, choix des personnes et entretien)
- L'embauche : formalités, contrat de travail, la convention collective
- L'organisation du personnel
- Les conditions de travail (fiches de poste, plannings, règles de sécurité, règlement intérieur)
- Le suivi du personnel et les différents types de management (animation d'équipe, motivation)