

FERRANDI ENTREPRENEURS

IDÉE AU PROJET RESTAURATION

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

3 jours (21 h)

PRÉ-REQUIS

Disposer d'un projet de création ou de reprise d'entreprise ou de création de concept pour une entreprise déjà en activité

PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la restauration

DÉLAIS D'ACCÈS

Les prochaines dates de stage seront bientôt disponibles sur notre site

MODALITÉS D'ACCÈS

Déposez un dossier d'inscription pour décrire votre projet sur le haut de la page WEB FERRANDI ENTREPRENEUR en cliquant sur **CANDIDATER**

INTERVENANT

Gira Conseil : Prestataire spécialisé en études de marché à Paris en restauration

Expert du marché de la Consommation Alimentaire Hors Domicile en France qui interviendra sur les nouvelles tendances du marché de la restauration en France.

Marie-Dominique Michaud : Fondatrice de CX.Co.Lab

Experte sur les tendances du marché en restauration, Marie-Dominique Michaud étudiera individuellement chaque projet pour aider les participants sur leur positionnement.

OBJECTIFS

- Découvrir les dernières tendances du marché et les business model porteurs
- Échanger avec nos experts pour enrichir votre projet
- Confronter l'idée de son projet au marché
- Réaliser un diagnostic permettant de mettre en parallèle le marché et son activité

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Analyse du marché de la restauration et des nouvelles tendances (les chiffres, la distribution, la mutation du marché avec ses dernières tendances)

Utiliser la matrice SWOT pour effectuer un diagnostic du projet

Identifier la concurrence réelle et potentielle

Analyser les facteurs clés de succès et les risques

Mettre en œuvre le positionnement choisi pour garantir la valeur ajoutée et garantir les axes de différenciation de l'activité

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

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

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Etudes de cas
- Entretien individuel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Création d'une entreprise dans le secteur de la gastronomie

TARIFS

990 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 : 15/11/2022

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE