

FERRANDI ENTREPRENEURS

COMPRENDRE ET CONSTRUIRE SON BUSINESS PLAN FINANCIER

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

2 jours (14H)

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

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

INTERVENANTS

Jimmy Le Brigand : CABEX

Expert-comptable

Co-gérant d'un cabinet d'une quarantaine de collaborateurs comprenant une centaine de clients intervenant sur le secteur du CHR et métiers associés:

- Restauration rapide, traditionnelle, spécialisée sous enseigne ou indépendants
- Métiers de bouche : traiteur, boucherie-charcuterie, boulangerie, caviste
- Hotels
- Grossistes en produits alimentaires

OBJECTIFS

- Préparer le chiffrage de son projet
- Comprendre et lire les états financiers
- Construire son Business plan (méthodologie)
- Construire les tableaux prévisionnels financiers

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Calculer de son chiffre d'affaires, de la marge et des charges d'exploitation de son projet.

Chiffrer les investissements et leurs impacts (amortissements et financement).

Analyse des états de synthèse (le compte d'exploitation prévisionnel, le tableau de financement, le besoin en fonds de roulement et le tableau de trésorerie).

Construite et présenter son Business Plan.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

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

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Mise en situation professionnelle

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

660 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargé(e) 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

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE