

FERRANDI ENTREPRENEURS

IDÉE AU PROJET HÔTELLERIE

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

En attente du nombre de participants

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**

INTERVENANTE

Perrine Edelman : Directrice associée chez Coach Omnium

Agence marketing et économique spécialisée en hôtellerie, tourisme d'affaires et spa.

Elle accompagne des projets dans leur création et/ou leur développement, que ce soit pour des porteurs de projet privés, des collectivités, des promoteurs immobiliers, des groupes hôteliers....

Les missions de l'agence sont vastes : études de marché / faisabilité, études du clientèles, d'image, de notoriété, diagnostics d'exploitation, études de stratégie territoriale,...

OBJECTIFS

- Appréhender le marché hôtelier français et la situation suite à la pandémie
- Déterminer les étapes clés d'un projet hôtelier, de la conception à la réalisation

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Présentation du marché hôtelier français, avec l'offre et la demande et la situation post Covid

Découvrir les tendances en hôtellerie : Lifestyle, le numérique et les réseaux sociaux, les concepts insolites, hôtellerie durable...

Identifier pour chacun des projets les éléments clés à étudier ainsi que les réflexions à mener

Identifier la concurrence

Définir le concept

Cibler les clientèles

Réfléchir au positionnement tarifaire

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