

## 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

Du 16 au 17 novembre 2023

#### MODALITÉS ET DÉLAIS 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.

## 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

# 95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023  
(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](mailto:florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr)

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 31/10/2023

### 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