

FERRANDI ENTREPRENEURS

JEUNES ENTREPRENEURS

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

3 jours (21H)

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

Session du 11 au 13 juin 2024
Session du 19 au 21 novembre 2024

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**

OBJECTIFS

- Appréhender l'environnement juridique et fiscal de la création de l'entreprise
- Appréhender l'environnement financier de la création d'entreprise
- Réussir le management des ressources humaines
- Travaillez avec des experts

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Appréhender les environnements juridiques ; financiers & fiscaux de la création d'entreprise
- Choix du statut juridique : Exploration des différentes formes juridiques d'entreprise, et leurs conséquences juridiques, fiscales et sociales de chaque option.
- Compréhension des impôts applicables : focus sur la TVA et autres impôts spécifiques au secteur
- Acquisition d'entreprise : analyse des méthodes d'achat d'entreprise (pas de porte, droit au bail, fonds de commerce, parts d'entreprise) ; avantages & inconvénients & points de vigilance.
- Stratégies de financement et éléments clés recherchés par les financeurs
- Etablissement d'un prévisionnel : Identification des principaux postes d'un prévisionnel financier, enrichi par des retours d'expérience pour sa préparation.
- Analyse des états financiers afin d'établir un prévisionnel financier et à analyser les états financiers des concurrents ou ses propres bilans
- Compréhension des ratios financiers clés dans la restauration et étude de cas concrets
- Réussir le management des ressources humaines

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

- **CONTENU PÉDAGOGIQUE (suite)**
- Réussir le management des ressources humaines
- Maîtrise des coûts du personnel : budgétiser les coûts totaux liés aux employés, incluant salaires et contributions de l'employeur.
- Etude des modes de rémunération : explorer les spécificités de la fiche de paie et des avantages octroyés aux salariés dans la restauration et analyser leur impact sur le coût total de l'emploi
- Réussir le recrutement et la fidélisation des talents
- Analyse « 360 » de votre projet de création d'entreprise avec nos consultants
- Pitchenz votre projet devant des professionnels de la création d'entreprise qui challengeront ce dernier pour mieux le solidifier

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

2990 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 : 22/01/2024

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE