

*Rejoignez les étoiles de la Gastronomie
et du Management Hôtelier*

FERRANDI
PARIS

FERRANDI Entrepreneurs
2025



Programme de formation *FERRANDI* jeunes entrepreneurs

3 jours pour accélérer la réflexion
et la mise en œuvre de votre projet d'entreprise

Appréhender les environnements juridiques ; financiers & fiscaux de la création d'entreprise

Jour 1

- 1/ Choix du statut juridique : Exploration des différentes formes juridiques d'entreprise, et leurs conséquences juridiques, fiscales et sociales de chaque option.
- 2/ Compréhension des impôts applicables : focus sur la TVA et autres impôts spécifiques au secteur.
- 3/ 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.
- 4/ Stratégies de financement et éléments clés recherchés par les financeurs.

Jour 2 matinée

- 5/ Établissement d'un prévisionnel : Identification des principaux postes d'un prévisionnel financier, enrichi par des retours d'expérience pour sa préparation.
- 6/ Analyse des états financiers afin d'établir un prévisionnel financier et à analyser les états financiers des concurrents ou ses propres bilans.
- 7/ Compréhension des ratios financiers clés dans la restauration et étude de cas concrets.

Réussir le management des ressources humaines

Jour 2 après-midi

- 1/ Maîtrise des coûts du personnel : budgétiser les coûts totaux liés aux employés, incluant salaires et contributions de l'employeur.
- 2/ 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.
- 3/ Réussir le recrutement et la fidélisation des talents.

Boostez votre projet avec nos experts !

Jour 3

- 1/ Analyse « 360 » de votre projet de création d'entreprise avec nos consultants.
- 2/ Pitez votre projet devant des professionnels de la création d'entreprise qui challengent ce dernier pour mieux le solidifier.

Formez-vous en ligne à votre rythme ! *Exemple de modules de e-learning :*

Autres jours accès libre

- 1/ Le management de la diversité, de l'équité et de l'inclusion.
- 2/ Piloter le sourcing de l'alimentation responsable.
- 3/ La gestion des matières premières : maîtriser les concepts de saisonnalité et de localisme.
- 4/ Les rapports aux milieux naturels (exemple : maîtriser les concepts de pêche durable et de « flexitarisme »).
- 5/ Réussir la maîtrise énergétique de son point de vente et la gestion des déchets (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, tri des déchets, impact des plastiques à usage unique...).
- 6/ L'innovation entrepreneuriale : les outils digitaux et numériques, les process et best practices.

Lieu de formation : FERRANDI Paris, 30 rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris.

Première session
du 25 au 27 juin 2025

Prix : 2 990 € TTC / Prérequis : avoir un projet de création d'entreprise.

• Contact informations & inscriptions : Florence Estager-Laurent - festager@ferrandi-paris.fr / +33 (0)1 49 54 17 52 •