

Réussir son projet de création/reprise d'une boucherie-charcuterie-traiteur

Du lundi 25 au vendredi 29 mars 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant préparer dans les meilleures conditions possibles la création reprise d'un commerce

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANTS	TEMPS	LIEU
Toute personne ayant un projet de création reprise d'une boucherie charcuterie traiteur artisanale	Aucun	2.100 € HT/Pers.	Cécile HERVALET Formatrice, Contrôleuse de gestion	Durée : 35 h Jour 1 : 9h30/17h30 Jours 2, 3, 4 : 8h30/17h30 Jour 5 : 8h30/12h30	ENSMV 37 Bd Sout 75012 Paris



Contenu pédagogique

1. L'environnement juridique

1 jour ½

Les différentes formes de sociétés et statuts
Le statut et la protection sociale du chef d'entreprise/conjoint
Les enjeux du bail commercial
Les assurances à souscrire pour couvrir les principaux risques
Les formalités propres à la création d'entreprise

2. L'environnement réglementaire

½ jour

La démarche RSE
La réglementation DGCCRF / Produits
La réglementation préfectorale-municipale / étalage voie publique /alcool
La réglementation applicable / système de caisse
Les affichages et registres obligatoires / administration et clientèle

3. L'environnement économique, fiscal et comptable

1 jour ½

Les ratios matières premières et la gestion des stocks
La gestion des frais de personnel
La lecture du bilan et compte de résultat
Les principaux indicateurs/ratios financiers
La TVA et les tableaux de bord
La trésorerie
Le plan financement
Les régimes fiscaux et obligations fiscales
Les solutions de financement de son projet

4. L'environnement RH / social applicable

1 jour ½

Les procédures d'embauche à respecter
Le contrat de travail, la CCN et les droits / devoirs incontournables
Les obligations et cotisations sociales
Les affichages et registres obligatoires
Le document unique d'évaluation des risques professionnels
La protection sociale, les garanties frais de santé et prévoyance



Objectifs

- Disposer des éléments essentiels pour comprendre les enjeux de la création/reprise.
- Connaître les étapes clés et les erreurs à éviter.
- Réussir son projet et sa future installation.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Formation en présentiel.
- Formateur qualifié QUALIOPI.
- Participation des partenaires de la CFBCT.
- Participation d'un représentant de la CFBCT et de chefs d'entreprises en exercice.
- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, Réalisation interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...).
- Réalisation d'un quizz / QCM initiale / finale des connaissances.
- Remise au stagiaire d'un support de cours et de modèles de documents.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid



Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org