

# Profession Restaurateur

## Vos objectifs :

- Comprendre les mécanismes de la création et de la reprise d'un restaurant
- Acquérir une méthodologie précise pour arriver à créer ou reprendre votre restaurant
- Recenser les pièges et écueils d'une création et d'une reprise de restaurant
- Vous assurer de n'oublier aucun point essentiel

## Public visé :

- Créateur et repreneur de restaurant
- Restaurateur
- Syndicats professionnels, prestataires spécialisés dans la restauration, écoles hôtelières

## Pré-requis :

- Vouloir créer ou reprendre un restaurant

## Notre client restaurateur :

**Henri Dufour** Restaurateur souhaitant s'installer à son compte

## Ses conseils :

**Jean-Paul Debeuret** Entrepreneur chevronné et diplômé d'expertise comptable

**Marie-Jeanne Pinard** Expert-comptable

## Le contenu de la formation

### Les spécificités de l'ouverture d'un restaurant en 16 étapes :

1. Intégrer la méthodologie de création d'entreprise
2. Connaître les étapes communes aux méthodologies de reprise d'une entreprise et de reprise d'un fonds de commerce
3. Intégrer la méthodologie de reprise d'un fonds de commerce
4. Evaluer votre marché et vérifier la pertinence de votre offre
5. Chiffrer vos projets et décisions
6. Rechercher les fonds nécessaires
7. Choisir votre statut juridique, fiscal et social
8. Trouver et réserver votre local
9. Préparer le démarrage de votre activité
10. Choisir votre banquier
11. Trouver vos fournisseurs
12. Equiper vos locaux
13. Acquérir vos véhicules
14. Constituer votre SARL
15. Organiser votre caisse
16. Accueillir vos clients

**Durée : 1 heure 40 minutes**