MARC HAEBERLIN
Auberge de l'Ill
Illhaeusern

MAXIME MULLER-HAEBERLIN Brasserie Les Haras Strasbourg



"Entreprendre dans le domaine de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme c'est l'aventure de notre vie.

La France et plus particulièrement notre région, l'Alsace, regorge d'un savoir-faire culinaire, d'une qualité d'accueil et d'un terroir propice à nos métiers.

De nos jours, une formation régulière et continue, l'apprentissage d'un métier, la transmission d'un savoir-faire familial ou la reprise d'une activité sont autant de cas de figures que nous rencontrons aussi bien dans nos établissements, qu'en dehors.

C'est la raison pour laquelle nous sommes heureux de parrainer ce programme de formation organisé à Illkirch par le CEFPPA Adrien Zeller.

Il s'agit pour nous d'accompagner avec maitrise et bienveillance les nouvelles générations de gérants d'exploitations familiales, mais aussi les profils en reconversion ou encore les jeunes issus du métier pour s'engager dans l'aventure entrepreneuriale dans notre secteur d'activité.

Nous sommes impatients d'inaugurer la première promotion 2024-2025 dans ce cursus unique dans le Grand Est afin de partager avec eux notre passion commune..."

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Développer des compétences multi-disciplinaires du chef d'entreprise
- Faciliter la création et la reprise d'établissement
- Obtenir les outils pour structurer son projet

Ce programme de formation est conçu pour couvrir tous les aspects essentiels de la création ou de la reprise d'un établissement dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.

Chaque semaine est dédiée à une thématique clé, avec un équilibre entre théorie et ateliers pratiques pour assurer une formation complète et interactive

MODALITÉS D'ACCÈS

Porteurs de projets : de développement, création ou reprise d'entreprise. Aucun préreguis.

INSCRIPTION

Contact: fpc@cefppa.eu
En ligne sur cefppa.eu



6 900 €, prix net

DÉLAI D'ACCÈS

Selon le calendrier prévisionnel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation. Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de guizz et de questionnaires.

Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.



4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden Tél : **(+33)3 90 40 05 19**

Accessibilité : Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

L'excellence par l'expérience













PARCOURS DE FORMATION

INTRODUCTION ET FONDAMENTAUX DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

- · Accueil et présentation du programme
- Introduction des participants
- Objectifs de la formation
- Tour de table des attentes et des projets

TYPES D'ÉTABLISSEMENTS ET CONCEPTS INNOVANTS

- Tendances actuelles et futures
- Différents types d'hôtels et de restaurants
- Concepts innovants et exemples de réussite

RÈGLEMENTATION ET NORMES

- · Normes sanitaires et de sécurité
- Règlementations spécifiques à l'hôtellerie restauration

GESTION DE PROJET ET BUSINESS PLAN

- Étapes de création ou de reprise d'un établissement
- Élaboration du business plan

GESTION FINANCIÈRE ET ADMINISTRATION

- Aspects juridiques, choix de la structure, contrats et obligations
- Principes de base de la comptabilité
- Gestion de trésorerie

FISCALITÉ

- · Les différents types de taxes et impôts
- Optimisation fiscale

DÉMARRAGE LE 30 SEPTEMBRE 2024

25 jours (175 h) • les lundis et mardis 8h30 à 12h / 13h à 16h30

BILAN ET ATELIERS PRATIOUES

Ce programme sera clôturé par des ateliers pratiques sous forme de coaching. Ces objectifs permettront de garantir que les participants quittent la formation

avec les compétences et les connaissances nécessaires pour réussir dans le secteur de l'hôtellerie restauration.



RELATIONS AVEC LES BANQUES ET FINANCEMENT

- Types d'assurances nécessaires
- Stratégies de gestion des risques

ORGANISATION ET GESTION DES ÉOUIPES

- Recrutement et formation du personnel
- Droit du travail et management
- Planning et gestion des horaires

QUALITÉ DES SERVICES ET EXPÉRIENCE CLIENT

- Techniques de vente, programme de fidélisation
- Standards de service
- Gestion des plaintes et satisfaction client

GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

- · Sélection des fournisseurs
- Gestion des stocks

MARKETING ET DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

- Développement de la marque
- Stratégies de communication, marketing digital

INNOVATION ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Innovations technologiques
- Pratiques durables et éco-responsables