

COACHING 360°

Démarrage

HP

HÉLÈNE PEZY
EXPERTE EN RESTAURATION

COACHING 360° Démarrage

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Construire une offre rentable et cohérente avec le positionnement de l'entreprise.
- Éviter les principales erreurs liées à l'ouverture d'un établissement pour démarrer sur des bases solides.
- Mettre en place une gestion efficace et un environnement de travail structuré.

PUBLIC CONCERNÉ

Créateurs et repreneurs d'entreprises dans le secteur de la restauration ; Dirigeants d'établissement en phase de lancement ou de structuration d'activité. Une idée ou un projet de création/reprise est recommandé pour une mise en application immédiate.

DURÉE ET MODALITÉS D'ACCÈS

7 heures, formation en présentiel

NIVEAU	COMPÉTENCE DÉVELOPPÉE
Connaître	Les étapes clés du lancement d'activité
Comprendre	Les leviers de rentabilité, d'organisation et de positionnement
Appliquer	Les méthodes de gestion et d'organisation
Analyser	Les forces et faiblesses d'un projet
Évaluer	La cohérence globale du concept
Créer	Un plan d'action personnalisé à court et moyen terme

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Études de cas réels
- Retours d'expérience
- Outils de gestion

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Auto-diagnostic en début et fin de session
- Mises en situation / simulations
- Quizz d'évaluation des connaissances

MODULE	OBJECTIF PÉDAGOGIQUE
1. Présentation	Identifier les participants et comprendre les objectifs et le rôle du formateur
2. Offre et positionnement	Évaluer le marché, définir ou adapter l'offre et le positionnement pour maximiser l'attractivité et la rentabilité
3. Construire une expérience client fluide et efficace	Comprendre la vision et le positionnement, appliquer les bonnes pratiques pour offrir une expérience client optimale
4. Gestion et chiffres clés	Identifier les indicateurs clés, analyser les coûts, appliquer les calculs de marge et fixer des prix cohérents
5. Équipe et organisation interne	Gérer et motiver l'équipe, organiser le travail et évaluer les pratiques de management efficaces
6. Quizz d'évaluation des connaissances	Vérifier la compréhension des notions clés
7. Plan d'action personnalisé	Examiner la situation, définir des objectifs et construire une feuille de route concrète pour le projet

HP

PIERRE HENRI
EXPERT EN RESTAURATION

SOMMAIRE SANS DÉTAILS

- 01 PRÉSENTATION
- 02 TYPE DE REPRISE
- 03 OFFRE ET POSITIONNEMENT
- 04 CONSTRUIRE UNE EXPÉRIENCE CLIENT
FLUIDE ET EFFICACE
- 05 GESTION ET CHIFFRES CLÉS
- 06 ÉQUIPE ET ORGANISATION INTERNE :
ÉVITER LES ERREURS FRÉQUENTES
- 07 BILAN D' ACTIONS PERSONNALISÉ
- 08 ANNEXES