



ENTREPRENDRE DANS L'ALIMENTAIRE

Formation Création d'entreprise

Objectifs de la formation EDA

C'est une formation permettant de préparer son projet de création d'entreprise dans l'alimentaire. Sujets abordés : stratégie marketing et commerciale, financement, juridique et organisation en cuisine.

A qui s'adresse cette formation ?

Toute personne souhaitant créer une entreprise artisanale dans l'alimentaire (restaurateur, traiteur, pâtissier, conserveur, kebab, dark kitchen ...).

Pré requis pour intégrer la formation

Avoir engagé des démarches en vue de la création d'une entreprise.

Pédagogie mise en œuvre

La formation se déroule sur 4,5 jours. Les modules alternent par demi-journée (stratégie marketing, stratégie commerciale, technique de cuisine, fiche technique, comptabilité, parcours entrepreneurial).

Modalités d'évaluation des connaissances acquises

Réalisation et présentation orale d'un plan d'action le dernier jour.

Compétences à acquérir

- Connaître les étapes pour créer son entreprise
- Savoir rédiger un business plan
- Bâtir sa stratégie d'entreprise

Lieu de formation

60 rue des chais - 33500 Libourne

Calendrier des sessions 2022

- 28 mars au 1er avril
- 20 juin au 24 juin
- septembre ou octobre

Délai d'inscription

Minimum 11 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

Stagiaire en situation de handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

Taux de satisfaction des participants

99% (3 sessions, 9 stagiaires).

Méthode de calcul et données brutes sur demande.

Tarif : 2640€ TTC

Organismes financeurs (prise en charge jusqu'à 100%)



Contact Coloc' 2 Chefs

Site : www.coloc2chefs.com

Tél : 09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)

Mél : contact@coloc2chefs.com