



« CREER MON ENTREPRISE »

DETERMINATION ET OPTIMISATION DE MON PROJET D'ENTREPRISE

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION :

Planifier et encadrer le rachat d'une entreprise afin d'optimiser la réussite du projet
Définir la forme juridique de l'entreprise la plus adaptée au projet d'exploitation
Déterminer les fondamentaux en gestion et comptabilité
Identifier les pouvoirs et responsabilités du dirigeant
Préparer juridiquement la création de son entreprise sur le plan social
Manager son équipe afin de pérenniser son activité

LE PROGRAMME DE FORMATION :

MODULE 1

Planifier et encadrer le rachat d'une entreprise afin d'optimiser la réussite du projet

- Identifier le marché du domaine d'activité
- Analyser l'environnement lié à la future exploitation (**avantages/inconvénients**)
- Mettre en place un Audit général de l'entreprise (social, financier, etc....)
- Négocier avec le cédant et intégrer le facteur humain dans la réussite du projet

MODULE 2

Définir la forme juridique de l'entreprise la plus adaptée au projet d'exploitation

- Identifier les différentes formes d'exercices
- Analyser les éléments externes pour choisir la forme juridique adaptée
- Connaître les obligations légales des sociétés
- Distinguer les différents statuts juridiques du dirigeant
- Interpréter les régimes sociaux et fiscaux des différents statuts juridiques

MODULE 3

Déterminer les fondamentaux en gestion et comptabilité

- Appréhender la lecture d'un bilan comptable
- Interpréter la composition d'un bilan comptable

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr // T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr



- Identifier les principaux indicateurs et ratios de gestion
- Examiner les principales règles relatives à la TVA
- Aborder la conception d'un prévisionnel d'activité

MODULE 4

Identifier les pouvoirs et responsabilités du dirigeant

- Identifier le rapport entre le dirigeant et les associés
- Appréhender les rapports entre le dirigeant et les tiers
- Evaluer sa responsabilité civile et pénale
- Expliquer la responsabilité du dirigeant en cas de procédure collective
- Adapter le mécanisme et l'intérêt de la délégation du pouvoir
- Optimiser la couverture sociale du dirigeant salarié

MODULE 5

Préparer juridiquement la création de son entreprise sur le plan social

- Appréhender les documents et registres obligatoires
- Evaluer l'importance du contrat de travail
- Maîtriser les points primordiaux de la convention collective
- Organiser et gérer la gestion du temps de travail
- Identifier les différentes caisses et cotisations sociales obligatoires et facultatives

MODULE 6

Manager son équipe afin de pérenniser son activité

- Affirmer le positionnement du manager dans la gestion de son équipe
- Motiver et communiquer avec son équipe
- Appréhender la prévention et la gestion des litiges
- Sensibiliser son personnel au développement durable et à l'environnement

PUBLIC VISE :

- Créateur
- Dirigeant
- Conjoint collaborateur



NIVEAU DE CONNAISSANCES PREALABLES REQUIS :

Connaître et maîtriser son activité

LA DUREE DE FORMATION :

21 heures, soit 3 jours

LIEU ET MODALITE DE FORMATION :

En présentiel : Dans notre centre ou dans les locaux des clients équipés du matériel nécessaire à la formation (écran, powerpoint, paperboard, vidéo)

L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION :

Des intervenants aux compétences techniques et pédagogiques actualisées. Intervention d'un expert-comptable, d'un assureur et d'un avocat spécialisé en droit des sociétés

LES MOYENS D'EVALUATION MISE EN ŒUVRE ET SUIVI :

- Une feuille d'émergence sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur.
- Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs de formation par questionnements divers, des études de cas et par des mises en situation.
- QUIZZ de fin de formation sur les objectifs de la formation
- A l'issue de la formation, un certificat de réalisation est remis à l'apprenant.
- Un livret stagiaire complet et ciblé est remis au stagiaire ainsi qu'un plan d'action.

- Un rapport de formation peut est rédigé pour l'entreprise sur demande

MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION :

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 30 jours avant le début de la formation : SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr.

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

Une fois votre inscription validée, nous vous adresserons un contrat ou une convention de formation et une convocation vous sera envoyée par mail 10 jours avant le début de la formation.

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr // T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr



En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter *Monsieur RIUS David*, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr.

TARIF :


Prix en centre : 2'470.00 € HT

Prix en entreprise : sur devis

CONTACT :

Monsieur VOGEL David, SAS DBD Formation & Consulting, 3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany,

Mail: contact@culinario.fr

 04 68 22 18 22

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr // T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr