







Ouvrir un restaurant Bio

Dans ce cadre, la formation permettra aux participants de préciser leur projet d'ouverture de restaurant bio en s'appuyant sur leurs compétences personnelles et professionnelles.

OBJECTIFS

-  Connaître les bases de l'agriculture bio
-  Lister ses compétences professionnelles et ses qualités personnelles
-  Définir son concept de restaurant
-  Structurer sa communication

PROGRAMME

L'agriculture biologique

Définition, réglementation et contrôles
 Traitement des aliments
 Choix du bio
 Information consommateur
 Elaboration d'une carte bio

Projet professionnel

Bilan professionnel et personnel
 Projet : concept, recherche du local, construction de l'équipe et étude de marché
 Business Plan
 Réglementation, hygiène et sécurité alimentaire
 Communication, réseaux et supports

DUREE

2 jours

PUBLIC

Tout porteur de projet en restauration tendance Bio

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
 Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Apports théoriques et partage d'expérience ;
 Cas pratique à étudier ;
 Echanges entre stagiaires sur les points clés de la formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
 Intra-muros en France entière
 cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

