



# UN PROGRAMME D'INCUBATION DÉDIÉS AUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION



*Eric Trochon, Chef et Meilleur  
Ouvrier de France 2011, parrain  
de FERRANDI Entrepreneurs*

## Prochaines sessions

du 7 janvier au  
4 avril 2019

du 1<sup>er</sup> avril au  
10 juillet 2019

du 30 septembre au  
20 décembre 2019

### Un projet entrepreneurial en restauration, en pâtisserie, en vente à emporter ou dans la livraison de produits alimentaires?

Rejoignez le dispositif FERRANDI Entrepreneurs, le programme d'incubation certifiant de FERRANDI Paris, qui vous accompagne de l'idée au lancement, jusqu'au développement de votre entreprise.

Nos meilleurs experts vous aideront à concrétiser votre projet et vous offriront toutes les clés pour réussir:

- Découvrir les nouvelles tendances du secteur et analyser son marché
- Appréhender les techniques de management spécifiques aux métiers de la restauration
- Mettre au point ses produits avec les chefs de FERRANDI Paris et les tester dans le Concept Lab'
- Construire son business plan et la stratégie de développement de son concept
- Elaborer son image de marque et sa politique marketing
- S'entraîner à convaincre ses futurs investisseurs en pitchant son projet devant un jury de professionnels

Renseignements et inscriptions sur [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)

## LE CONCEPT LAB'

Un espace unique et modulable, dédié à la créativité culinaire et aux tests de concepts innovants dans le restaurant expérimental

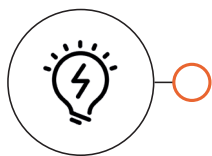


Avec le soutien du  
Programme d'Investissements d'Avenir



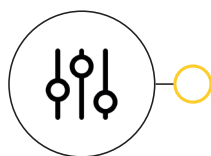
# NOS MODULES

## À LA CARTE



### DE L'IDÉE AU PROJET

- Découvrez les dernières tendances du marché et les business models porteurs
- Echangez avec nos experts et enrichissez votre projet
- Préparez les étapes clés de votre création d'entreprise
- Évaluez votre « capital entrepreneur » et le potentiel de votre future activité



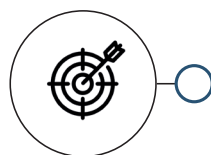
### MANAGEMENT OPÉRATIONNEL

- Optimisez votre recrutement et découvrez les méthodes pour fidéliser votre personnel
- Accédez aux techniques de management appliquées aux équipes opérationnelles
- Appréhendez les modalités d'agencement de votre futur espace de restauration, dans les règles d'hygiène, de sécurité et d'ingénierie de production



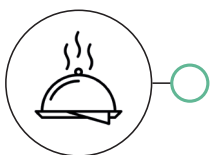
### TECHNIQUES CULINAIRES

- Les fondamentaux techniques  
**Cuisine** (15 jours - 4305 €), **Pâtisserie** (15 jours - 4200 €), **Boulangerie** (10 jours - 2800 €)
- Préparation aux diplômes de CAP  
**Cuisinier** (14 semaines - 9450 €), **Pâtissier** (15 semaines - 8976 €), **Boulangier** (14 semaines - 8228 €)



### MARKETING COMMUNICATION

- Identifiez votre marché et vos stratégies de conquête
- Définissez votre image de marque ; de l'atmosphère de votre lieu de vente à l'identité graphique de vos supports de communication
- Maîtrisez votre e-réputation et les outils de fidélisation adaptés à votre clientèle
- Protégez votre marque, du développement de vos activités jusqu'à la franchise



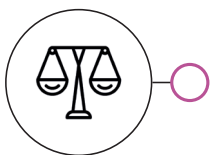
### CONCEPT LAB'

- Mettez au point votre identité culinaire dans le Concept Lab'
- Accompagné par nos chefs, élaborer vos recettes et une offre produits cohérente
- Testez la commercialisation de vos productions en conditions réelles de service
- Appuyez-vous sur le système de captation audio-vidéo du restaurant expérimental pour améliorer votre concept, de l'organisation de la production à l'expérience-client



### BUSINESS PLAN

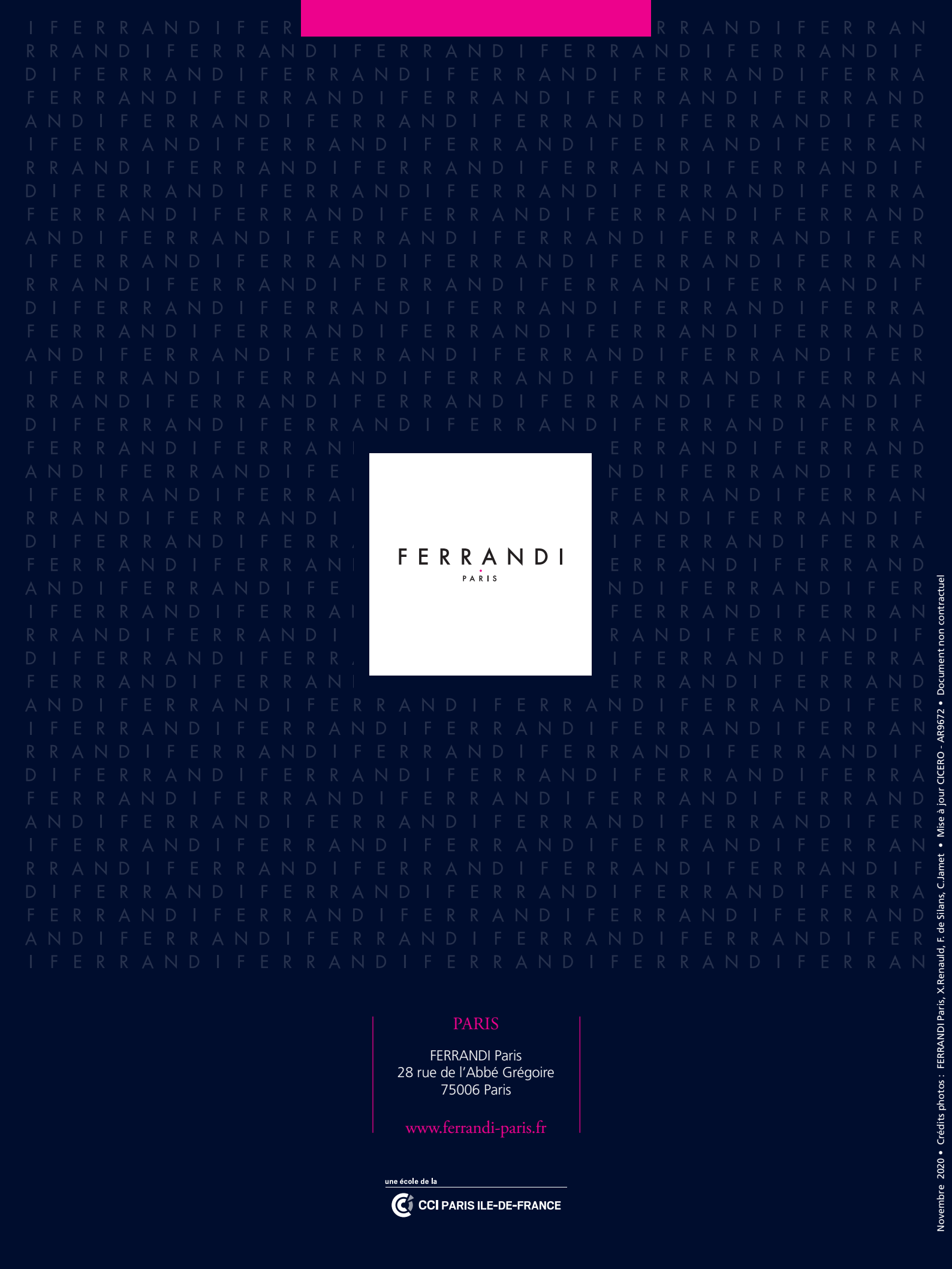
- Calculez vos marges et le potentiel de rentabilité de votre future entreprise
- Anticipez vos coûts, évaluez vos prévisionnels et vos besoins en financements
- Montez votre business plan accompagné par une équipe pluridisciplinaire : droit, ingénierie de production, marketing et finance
- Adaptez votre discours pour convaincre et pitchez devant un jury de professionnels



### DROITS ET DEVOIRS DE L'ENTREPRENEUR

- Assurez votre protection juridique en tant que chef d'entreprise
- Identifiez les démarches nécessaires à l'immatriculation de votre société
- Obtenez les autorisations vous permettant de lancer votre activité : formation obligatoire en hygiène, permis d'exploitation, demandes d'agrèments...

### CONTACT



FERRANDI  
PARIS

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

[www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)

une école de la

