



MANAGEMENT

The ten golden rules to open a restaurant in London

<p>Objectifs : Moins de charges en Angleterre pour un commerce, je pars à Londres pour ouvrir mon restaurant !</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>Professionnel de la restauration ou reconversion</p>
<p> ◆ Market Survey – Etude de marché <ul style="list-style-type: none"> - Démarche conventionnelle (Stratégie de la demande) - Démarche volontariste (Stratégie de l'offre) - Analyse de la concurrence directe et indirecte - Recherche de statut fiscal pour l'entreprise : « Ltd, PLC, partnership » - Préparation à l'examen de vente d'alcools « Licence in UK » - Aides financières et contacts au Royaume-Uni - Création du concept, forces et faiblesses <p><i>Analyse de création de concept de restauration rapide « Bo et Bon »</i></p> <p> ◆ Création des supports de carte et recherches avec les fournisseurs, création d'une mercuriale </p> <p> ◆ Apprentissage du principe d'Omnès, calcul du prix psychologiques sur des volumes de ventes des produits de la carte restaurant. Etude de cas et projections sur la carte du restaurant </p> <p> ◆ Préparation de bible opérationnelle pour la salle, cuisine, management, communication et ventes, hygiène HACCP (<i>Support Bible des Cafés Flo United Kingdom 2002</i>) </p> <p> ◆ Maîtriser la gestion des tables pour un novice, apprendre à être un chef d'orchestre en salle <i>(Film de formation professionnelle pour apprendre les codes et les priorités pour gérer une section de tables, appelé « rang »). jeux de simulation avec participants</i> </p> <p> ◆ Les coulisses du restaurant : la cuisine <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation d'une fiche technique - Création d'une fiche technique - Mise en place du programme HACCP - Recrutement du chef par rapport au rétro planning </p> <p> ◆ Construire un compte d'exploitation hebdomadaire, baromètre de l'établissement <i>Analyse des chiffres et ratios on a P&L account for a restaurant in London 2000-2005</i> </p> <p> ◆ Eléments financiers : « Service is included or not included » <ul style="list-style-type: none"> - Wages per day, weekly and salaries </p> <p> ◆ Organisation d'un retro-planning (Etablissement après travaux) <ul style="list-style-type: none"> - Rétroplanning H48, Check liste des 48 Heures - Préparation de l'inauguration, commandes et livraisons - Bilan et questions </p> <p><i>En option : Accompagnement 48 heures avant ouverture et ouverture de l'établissement</i></p> </p>	<p>Pré requis : Anglais parlé et écrit</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>PEDAGOGIE</p>
	<p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de la restauration ayant une dizaine d'années d'expérience à Londres</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <p>Présentation des concepts par le formateur-consultant</p> <p>Echanges sur les éléments amenés – Citations d'exemples</p> <p>Mises en application</p> <p>Confrontation avec la réalité de l'entreprise et l'expérience du participant</p> <p>Il sera demandé au participant de réfléchir, en amont, et d'essayer d'apporter des éléments de réponses aux problématiques proposées.</p> <p>Intra entreprise France entière et International.</p> <p>Tarif H.T. inter par personne</p>
	<p>4 jours</p> <hr/> <p>2 790 €</p> <hr/> <p>Réf : HR154</p>

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie - Restauration