

## Réussir son projet de création/reprise d'une boucherie-charcuterie-traiteur

**Du lundi 27 au vendredi 31 mars 2023**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant préparer dans les meilleures conditions possibles la création reprise d'un commerce*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIFS	INTERVENANTS	TEMPS	LIEU
Toute personne ayant un projet de création reprise d'une boucherie charcuterie/traiteur artisanale	Aucun	1.000 € HT/Pers.  <b>Formation éligible CPF</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cécile HERVALET Formatrice Responsable administrative et financière</li> <li>Grégory MAILLARD (Formateur ARDAT)</li> </ul>	Durée : 35 h Jour 1 : 9h30/17h30 Jours 2, 3, 4 : 8h30 17h30 Jour 5 : 8h30-12h30	ENSMV 37 Bd Soult 75012 Paris



### Contenu pédagogique

- 1. La démarche du créateur/ repreneur en boucherie** **1 jour ½**  
 Les différentes formes de sociétés et statuts  
 Le statut et la protection sociale du chef d'entreprise/conjoint  
 Les enjeux du bail commercial  
 Les assurances à souscrire pour couvrir les principaux risques  
 Les formalités propres à la création d'entreprise
- 2. L'environnement juridique** **½ jour**  
 La réglementation DGCCRF / Produits  
 La réglementation préfectorale/municipale / étalage voie publique, alcool  
 La réglementation applicable / système de caisse  
 Les affichages et registres obligatoires / administration et clientèle
- 3. L'environnement hygiène** **½ jour**  
 La réglementation en matière d'hygiène (Agrément d'un laboratoire / dérogation)  
 La méthode HACCP, le guide de bonnes pratiques, le PMS  
 Les principales bonnes pratiques d'hygiène permettant de préserver la bonne conservation des produits  
 La traçabilité, l'étiquetage, les allergènes
- 4. L'environnement économique fiscal et comptable** **1 jour ½**  
 Les ratios matières premières et la gestion des stocks  
 La gestion des frais de personnel  
 La lecture du bilan et compte de résultats  
 La TVA et les tableaux de bord  
 La trésorerie  
 Les obligations de déclaration / administrations
- 5. L'environnement RH / social applicable** **1 jour**  
 Les procédures d'embauche à respecter  
 Le contrat de travail, la CCN et les droits / devoirs incontournables  
 Les affichages et registres obligatoires  
 Le document unique d'évaluation des risques professionnels  
 La protection sociale, les garanties frais de santé et prévoyance



### Objectifs

- Disposer des éléments essentiels pour comprendre les enjeux de la création/reprise.
- Connaitre les étapes clés et les erreurs à éviter.
- Réussir son projet et sa future installation.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Formation en présentiel.
- Formateur qualifié QUALIOPI.
- Participation des partenaires de la CFBCT.
- Participation d'un représentant de la CFBCT et de chefs d'entreprises en exercice.
- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, Réalisation interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...).
- Réalisation d'un quizz / QCM initiale / finale des connaissances.
- Remise au stagiaire d'un support de cours et de modèles de documents.



### Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid



### Nous contacter

**Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09** [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08** [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)