École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
37 boulevard Soult - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00
www.ensmv.com

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

Du lundi 1er au vendredi 05 février 2027

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

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANTS	TEMPS	LIEU
Toute personne ayant un projet de création reprise d'une boucherie charcuterie traiteur artisanale	Aucun	2.100 € HT/Pers.	Didier FILLON, Formateur-consultant en gestion, création-reprise et cession-transmission d'entreprise artisanale. Grégory MAILLARD, Formateur Hygiène et Sécurité alimentaire	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. L'environnement juridique **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 réglementaire **½ jour**
- La démarche RSE
- 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 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 résultat
- Les principaux indicateurs/ratios financiers
- La TVA et les tableaux de bord
- La trésorerie
- Le plan financement
- Les régimes fiscaux et obligations fiscales
- Les solutions de financement de son projet

4. L'environnement RH / social applicable **1 jour ½**
- Les procédures d'embauche à respecter
- Le contrat de travail, la CCN et les droits / devoirs incontournables
- Les obligations et cotisations sociales
- 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 ou de la reprise d'une boucherie, y compris les aspects financiers et opérationnels.
- Connaître les étapes clés du processus, ainsi que les erreurs courantes à éviter pour assurer le succès du projet.
- Réussir son projet en élaborant un plan d'action efficace pour l'installation et la gestion de la boucherie, en intégrant les aspects pratiques et réglementaires.

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Formation en présentiel.
- Formateur certifié 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, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle…).
- Réalisation d'un quizz / QCM initial/final 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**
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 **aline.fourgeot@ensmv.org**

Siret : 784 521 296 00011 - Code APE : 8559B - N° UAI CFA : 0751541T
D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France