

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

Du lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026

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 en gestion- création-reprise d'entreprise	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 qualifié QUALIOP1.
- 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 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

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org