



SOMMAIRE OUVRIR MON RESTO

PARTIE 1 : SUIS- JE PRET	14
PARTIE 2 : LE METIER DE RESTAURATEUR.....	20
2-1 L'amour du goût et du contact humain.....	21
2-2 Un métier sans barrières à l'entrée	21
2-3 Les formations obligatoires	21
2-4 Les 4 B - le carré gagant de l'entreprise moderne	23
2-5 Les 2 cultures facteur de croissance	24
2-5-1 La culture client.....	24
2-5-2 La culture équipe	37
2-6 La qualité, c'est quoi.....	49
2-7 Gestion et restauration	51
2-8 Digital et restauration	55
2-9 Communication et restauration	60
2-10 Formation et restauration.....	66
2-11 Convention collectives.....	69
2-12 De l'obligation d'hygiène.....	70
2-13 Environnement et restauration	73
2.14 Restauration et livraison, vente à emporter, click&collect.....	77
2.15 Organiser le travail / qui fait quoi ?.....	84
2.16 Savoir prévenir les risques.....	88
2-17 S'informer	89
2.18 Relation avec votre cabinet comptable.....	90
2.19 Se faire accompagner - Les consultants.....	91
2-20 Les 16 problématiques de la restauration.....	92
2-21 Si j'étais (encore) restaurateur.....	103

2-22 Retour vers le passé	104
2-23 Les « irritants » et le client gentil qui ne revient jamais	108
2-24 Force 1 "Les 15 Comandements des gagnants"	110

PARTIE 3 : LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION..... 111

3-1 Etat des lieux	112
3-2 Nouveaux circuits, nouvelles concurrenceS	123
3-3 Qui est le consom'acteur - 6 principales contradictions	127
3-4 Les 8 moments de consommations.....	128
3-5 Les 4 critères de choix d'un restaurant.....	130
3-6 Les 32 tendances actuelles et futures.....	133

PARTIE 4 : CREER SON RESTAURANT 148

4-1 Préambule et recommandations	149
4-2 Durée de vie d'un concept.....	152
4-3 Un concept c'est quoi	153
4-4 Le Mix Marketing c'est quoi	155
4-5 Savoir se positionner et le mapping.....	157
4-6 Une marque c'est quoi.....	160
4-7 Emplacement et local ce qu'il faut savoir	163
4-8 Le rétro planning - les délais à connaître.....	166
4-9 Phase 1 : Le concept et sa faisabilité.....	167
4-9-1 Elaborer son concept en 9 actions.....	167
4-9-2 Analyser, étudier le marché	174
4-9-3 Fixer ses prix	176
4-9-4 Concevoir la carte	189
4-9-5 Critères de l'emplacement	191
4-9-6 La TVA en restauration	194
4-9-7 Business plan détaillé et expliqué	200
4-9-8 Validation de mon concept.....	229
4-9-9 La recherche d'investisseurs	230
4-10 Phase 2 : construction du projet	236
4-10-1 Choisir ses conseils	236
4-10-2 Architecture déco et design	238

4-10-3	Logo, charte graphique identité visuelle	245
4-10-4	Trouver le bon emplacement	247
4-10-5	Sélection de l'emplacement (Les visites)	248
4-10-6	Négocier le prix – méthodes d'évaluation du fonds de commerce.....	251
4-10-7	Le bail commercial	254
4-10-8	Les plans d'implantation- le dépôt administratif- le chiffrage	255
4-10-9	Etude de marché selon le local choisi.....	255
4-10-10	Le compromis de vente.....	256
4-10-11	Business plan définitif	257
4-10-12	Financement et rendez-vous bancaire.....	260
4-10-13	Créer sa société.....	266
4-11	Phase 3 : Les délais d'instruction et autorisations définitives	269
4-11-1	La priorité.....	269
4-11-2	Les actions à mener	269
4-11-3	Obtention du financement.....	272
4-11-4	Préparation de l'acquisition.....	272
4-11-5	Les travaux	273
	PARTIE 5 : LE COMPTE A REBOURS OUVERTURE.....	274
5-1	Introduction	275
5-2	Les <u>100</u> étapes en détail	276
5-3	La communication ouverture	300
5-4	Le recrutement en pré-ouverture.....	303
5-5	La formation des salariés	307
5-6	Administratif et classement	309
	PARTIE 6 : ET APRES Les premiers jours, les premiers mois	314
6-1	A faire	315
6-2	Ce qu'il faudra éviter.....	316
6-3	Le 1 ^{er} mois et après.....	318
	PARTIE 7 : TOUTES LES FORMALITES ET LEGISLATION	321
7-1	Avant l'ouverture.....	322
7-2	Après l'ouverture	348
7-3	Les registres obligatoires.....	351
7-4	Les affichages obligatoires	352

7-5 Les registres et livres légaux	353
7-6 Durée de conservation	354
PARTIE 8 : DERNIERS CONSEILS	358
8-1 Le grand menu de la réussite en 15 recettes.....	359
8-2 Les 20 façons d'échouer « les erreurs les plus courantes »	365
PARTIE 9 : EPILOGUE	371
PARTIE 10 : LES ANNEXES.....	372
1. Auto-évaluation « suis-je prêt »	373
2. Fiche visite d'emplacement.....	380
3. Les 30 questions à se poser.....	384
4. Fiche « deuxième visite d'emplacement »	387
5. Fiches : guides d'entretien de recrutement	390
5.1 Encadrement.....	390
5.2 Salariés	399
6. Modèle de Fiche N° Urgences	405
7. Liste « achats divers »	406

Merci de votre consultation, meilleurs encouragements pour votre projet et meilleurs vœux de réussite.

Alain Cazac