



SOMMAIRE

REPRENDRE UN RESTO

1. Etre restaurateur	9
2. Définir son projet.....	26
3. Les délais.....	28
4. Se faire accompagner ou pas.....	29
5. Capacités de financement	30
6. Emplacement	31
7. Méthode d'évaluation et de valorisation.....	35
8. Préparer les visites	37
9. Le business plan et dossier bancaire.....	46
10. Négociation du prix et compromis de vente	59
11. Structure juridique-Créer sa société	60
12. Les aides à la création	61
13. Financement et rendez-vous bancaires	62
14. Les formations obligatoires.....	67
• Permis d'exploiter	
• PVBAN	
• Hygiène	
• Permis de former	
15. Les 50 obligations légales – les licences- tout ce qu'il faut savoir	72
16. Préparation de l'acquisition	72
17. Les premiers jours et ensuite	76
• Prendre ses marques	
• La 1 ^{er} fin de mois	
18. Bon à savoir.....	80
• Le grand menu de la réussite en 15 services	
• Les 20 façons d'échouer	
• Les 30 questions à se poser avant la reprise d'un restaurant	

Annexes 95

- 1- Grille d'auto-évaluation**
- 2- La TVA en restauration**
- 3- Les obligations légales - les licences**
- 4- Administratif et classement**

Merci de votre consultation, meilleurs encouragements et meilleurs vœux de succès dans la reprise, la gestion et le développement de votre entreprise.

Si vous pensez que je peux vous être utile à l'Optimisation de votre restaurant....

*Ce que j'ai fait et réussi pour d'autres,
je peux le faire pour (et avec) vous !
Alain Cazac*