



# PARCOURS CHEF D'ENTREPRISE EN RESTAURATION

## Tester, piloter et lancer son activité

Vous avez identifié les bonnes pratiques du chef de cuisine et du créateur d'entreprise ? Rejoignez le parcours chef d'entreprise en restauration pour vous permettre de vous confronter à la réalité de votre activité dans un cadre sécurisé.

Votre projet prend forme mais il vous reste encore un peu de travail pour finaliser vos outils, les prendre en main et vous lancer dans de bonnes conditions ? C'est le moment de profiter de nos accompagnements individualisés !

### PREREQUIS :

Avoir 18 ans et avoir l'autorisation de travailler en France.

Avoir suivi le parcours Créateur en Restauration

### PUBLIC :

Toute personne souhaitant entreprendre en restauration et ayant validé au maximum un diplôme de niveau 3,4 ou 5

**DUREE :** 3 mois renouvelables 2 fois

### COUT DE L'ACCOMPAGNEMENT:

Frais d'adhésion à l'association : 50 €

Fonction du type d'accompagnement

### LIEU :

Dans nos bureaux (Lyon 3) et/ou dans notre laboratoire de cuisine (Décines)

### ENTREE EN ACCOMPAGNEMENT

Tout au long de l'année

### LES DIFFERENTS TYPES D'ACCOMPAGNEMENT :

- **Accompagnement « Finaliser ses outils »**

Vous voulez mettre toutes les chances de votre côté avant de vous lancer ? Mieux vaut avoir finalisé sa boîte à outils : nom de marque, création de valeur, offre, prix de vente et cout de revient, fiche technique, budget prévisionnel, tableau de bord. Une fois plongé dans l'activité, vous n'aurez plus de temps à y consacrer.

A l'issue d'un diagnostic général nous permettant d'identifier votre niveau d'avancement, nous vous proposons un accompagnement avec un référent DSDA pour finaliser votre boîte à outils de l'entrepreneur.

- **Accompagnement « Tester son projet »**

Vous avez finalisé votre boîte à outils mais vous avez encore besoin de soutien pour prendre en main les outils/méthodes découverts en parcours Créateur avant de vous immatriculer ? Venez tester votre activité avec un référent DSDA. A la tête de nos outils de production et de commercialisation, vous tester votre offre auprès de notre clientèle et prenez l'habitude de suivre les indicateurs clés de votre activité. Une belle occasion de s'immerger dans sa future vie d'entrepreneur et de valider ses hypothèses commerciales et comptable dans un cadre sécurisé.

- **Accompagnement « Faire ses premières ventes et consolider le pilotage de son activité »**

Vous vous êtes immatriculés mais vous ressentez le besoin d'échanger sur vos dernières ventes, votre organisation ou encore le suivi de votre comptabilité ? Un référent DSDA vous accompagne sur le pilotage de votre activité, vous écoute, vous aide à vous questionner sur vos choix.

### MODALITES DE L'ACCOMPAGNEMENT

En fonction du type d'accompagnement désiré, la couveuse Des Saveurs et des Ailes signe avec chaque porteur de projet un contrat d'accompagnement pouvant prendre la forme d'un Contrat d'Appui à la Création d'Entreprise ou d'un Contrat d'Accompagnement personnalisé dans lequel sont précisés notamment les objectifs et la durée de l'accompagnement.

- En contrat CAPE, le porteur de projet bénéficie d'une supervision technique par le chef de cuisine-formateur et le responsable de l'activité de restauration de DSDA ainsi que de rendez-vous de suivi avec son référent tous les 15 jours.
- En contrat CAPA, l'accompagnement prend généralement la forme d'un rendez-vous de suivi individualisé toutes les 3 semaines avec son référent

### ACCESSIBILITE

- Accompagnement accessible aux personnes en situation de handicap
- Contact : 06 58 21 87 60 - ludovic.picot@dessaveursetdesailes.org