

# FORMATION "BUSINESS TRAITÉUR" - MODULES

## 1 - LES BASES SOLIDES DU PROJET

Il est important de se poser les bonnes questions sur les raisons de votre projet, ainsi que connaître votre stratégie (business plan).

## 3 - LES STATUS JURIDIQUES

Les clés juridiques pour vous faire gagner du temps.

## 2 - LA RÉGLÉMENTATION D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

Toutes les raisons et la connaissance sur l'hygiène et la sécurité alimentaire.

## 4 - DÉMARRER SON PROJET, SE FAIRE CONNAÎTRE ET LE RENTABILISER

La promotion de l'activité permettra de transformer tes contacts en de réels clients fidèles.

## 5 - LA RÉALISATION DU PROJET

De la planification du projet au management de l'équipe, en passant par l'importance de votre signature, image de marque.

## 6 - LA GESTION COMPTABLE

Toutes les obligations comptables et astuces pour gérer avec excellence votre comptabilité.

## 7 - LA GESTION ADMINISTRATIVE

Comprendre les méthodes et outils pour faciliter votre gestion quotidienne.

## 8 - LA VISION / SE PROJETER

Le but sera de développer votre esprit entrepreneurial, de doubler en créativité et de se projeter à long, moyen et court terme.