



FLEURISTERIE  
RESTAURATION  
HÔTELLERIE  
BRASSERIE  
CUISINE

Une formation sur mesure...

pour la  
**CRÉATION** de votre  
**ENTREPRISE**

Chambres d'hôtes, restaurant, bar, brasserie, fleuriste...

[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org) > formation continue

CUISINE  
BRASSERIE  
HÔTELLERIE  
RESTAURATION  
FLEURISTERIE

Le C.F.A. Commerce et Services en partenariat avec **Captemps** Formation vous proposent une action de formation qui s'adresse aux créateurs ou repreneurs d'entreprise dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration, de la cuisine, de la brasserie-bar et de la fleuristerie.

## Pour des acquis immédiatement opérationnels...

Une formation sur mesure pour votre  
projet de création d'entreprise

+ Cette formation s'adresse aux porteurs de projets privés, aux demandeurs d'emploi et aux salariés faisant valoir leur droit à une formation et qui souhaitent :

- Maîtriser les outils indispensables de gestion et d'exploitation de leur futur établissement ;
- Apprendre à manager leur équipe ;
- Améliorer leurs connaissances et leurs techniques de production ;
- Intégrer la communication dans leur démarche de création d'entreprise.

### + Démarches et formalités administratives

Le C.F.A. Commerce et Services vous guide dans toutes vos démarches et formalités administratives pour la prise en charge auprès des organismes financeurs (FONGECIF, DIF, OPCA, Pôle emploi, Conseil Régional,...).

### + Informations pratiques

- **Lieu de la formation** : C.F.A. Commerce et Services - 21, avenue Georges Brassens 31700 Blagnac ;
- **Période de la formation** : Septembre-Octobre 2011 / Mai-Juin 2012 ;
- **Durée et horaires de la formation** : 25 jours soit 175 heures - 8h30-12h30 / 13h30-16h30 ;
- **Coût de la formation** : 3100€ H.T. par stagiaire soit 3707,60€ T.T.C.

### + Le coût de la formation comprend :

- Une formation **personnalisée par métier** (hôtellerie, restauration, cuisine, brasserie-bar, fleuristerie) ;
- Les fleurs avec **accessoires et contenants** (section fleuristerie) ; Les **boissons, denrées et matières premières** (sections hôtellerie, restauration, cuisine, brasserie-bar) ;
- La réalisation de **votre charte graphique** (logo, carte de visite, entête de lettre, flyer : prix moyen en agence de communication 1200€) ;
- Le pack **support de communication** (impression de vos cartes de visite, vos entêtes de lettres et vos flyers : prix moyen 250€) ;
- La réalisation de **votre site internet** (prix moyen 1500€ hors référencement) ;
- **Un suivi de mise en place** sur votre lieu de travail avant ou dans les six mois après la création de votre entreprise ;
- **Rencontre avec des entrepreneurs** qui vous feront partager leurs expériences (difficultés, mise en place, pièges...) ;
- **Interventions de professionnels incontournables** à la vie de l'entreprise (banques, assurances, mutuelles, impôts, fournisseurs...).

### + Restauration et hébergement

- Les repas peuvent être pris en commun au self du C.F.A. Commerce et Services mais sont à votre charge (environ 8€).
- Partenariat avec Citéa, appart'hôtels et villas de France. La résidence Citéa Toulouse est située à Saint Cyprien, ce quartier très vivant a connu un fort développement, avec son marché quotidien et ses ruelles où il fait bon se promener. Studio à partir de 50€ la nuit, à proximité du métro et du tramway reliant directement le C.F.A. de Blagnac.



FLORISTIQUE  
RESTAURATION  
HÔTELLERIE  
BRASSERIE  
CUISINE

# Des modules synthétiques et professionnels...

Une formation au plus près de vos attentes, prête à l'emploi...

Tout au long de cette formation le stagiaire est considéré d'ores et déjà comme un **"chef d'entreprise"** ayant besoin de **"concret"** et de recevoir un nouveau carburant qui apportera de l'énergie à son désir d'entreprendre.

Les futurs restaurateurs, hôteliers, barmans et fleuristes ne trouveront pas que des "professeurs" mais aussi des **professionnels familiarisés avec le terrain**, aptes à les former, les conseiller et les accompagner.

**Nous connaissons votre métier,**  
**nous appréhendons vos besoins**

Une équipe pédagogique composée de professionnels agréés

- **Un cabinet de conseil en ressources humaines** vous formera sur les techniques et méthodes permettant de développer les compétences et le professionnalisme des collaborateurs du chef d'entreprise ;
- **Un centre de formation spécialisé dans la création d'entreprise** vous sensibilisera aux enjeux de la création ;
- **Un cabinet d'expert comptable** vous formera sur l'approche de la comptabilité, la gestion, la fiscalité et vous guidera sur les choix des statuts et des logiciels comptables ;
- **Le C.F.A. Commerce et Services et ses professeurs** reconnus dans ces métiers apporteront leurs conseils et leurs techniques de production dans le domaine d'activité concerné ;
- **Une agence de communication** interviendra sur le module marketing-communication et mettra à votre disposition un graphiste-webdesigner pour vous aider à réaliser vos premiers supports de communication ;
- **Un organisme de formation en informatique** vous formera à la mise en place de différents outils bureautiques et supports administratifs.

## Les modules qui composent la formation

### + Le management > 3 jours

Module proposé par le cabinet de conseil en ressources humaines MAUCLAIRAL : audit, conseil, formation, coaching, recrutement...

- Outils et techniques de management simples ;
- Piloter vos équipes au quotidien ;
- Savoir définir les règles comportementales et les faire appliquer ;
- Savoir mettre en valeur le travail, les progrès et les résultats ;
- Savoir intégrer un nouveau collaborateur ;
- Recruter efficacement votre équipe.

### + La comptabilité > 4 jours

Module proposé par le cabinet d'expert comptable A.C.E. et l'organisme de formation EM91 : comptabilité, gestion, fiscalité...

- Mise en place de votre prévisionnel ;
- Choisir au mieux votre type de structure : EI, EURL, EURL... ;
- Sensibilisation à vos futures obligations fiscales, sociales et comptables ;
- Établir votre chiffre d'affaires point mort et à connaître les ratios clés d'une bonne gestion ;
- Choix et conseil de votre futur logiciel.

## Nous vous formons

### + Les enjeux de la création > 3 jours

Module proposé par CÉPIÈRE FORMATION.

- Vérifier la faisabilité de votre projet ;
- Analyse critique : vos forces et vos faiblesses ;
- Comment valoriser votre projet ;
- Comprendre et utiliser les conditions du marché.

### + La communication > 5 jours

Module proposé par l'agence de communication L'AGENCE DES TEMPS : création graphique, identité visuelle, édition, web...

- Conception du logo et charte graphique de votre future société ;
- Mise en forme de vos premiers supports de communication : carte de visite, entête de lettre et flyer ;
- Développement du site internet vitrine de votre future société.

### + L'informatique et la bureautique > 5 jours

Module proposé par CAPTEMPS FORMATION : centre de formation et de solutions logicielles en bureautique, graphisme, multimédia...

- Word : mise en forme de vos documents administratifs... en cohérence avec la charte graphique ;
- Excel : mise en place de feuilles de calculs automatisées et adaptées à votre activité (factures, gestion des stocks...);
- Powerpoint : présentation interactive de votre société ;
- Outlook : paramétrage des comptes de messagerie électronique ;
- Acrobat PDF : utilisation et gestion du format PDF ;
- Multimédia : approche de l'environnement multimédia.

## aux fondamentaux...

### + Le métier de la cuisine > 5 jours

Module proposé par le responsable de la filière cuisine du C.F.A. Commerce et Services

- Gestion de la production ;
- Aide au menu ;
- Le personnel ;
- Hygiène et sécurité ;
- Équipement, matériel et implantation ;
- Mise en application professionnelle en situation réelle.

### + Le métier de la restauration et bar > 5 jours

Module proposé par le responsable de la filière restauration / bar / brasserie du C.F.A. Commerce et Services

- Maîtriser les techniques de service en salle ;
- Développer la relation commerciale avec le client ;
- Développer les techniques de ventes additionnelles ;
- Développer une motivation à offrir un service de qualité ;
- Connaissance des produits (boissons et denrées) ;
- Améliorer à terme sa carte des vins, savoir définir des associations mets-vins originales et adaptées ;
- Mise en application d'une journée type ;
- Mise en application professionnelle en situation réelle.

### + Le métier de l'hôtellerie > 5 jours

Module proposé par le responsable de la filière hôtellerie du C.F.A. Commerce et Services

- La réception : technique d'accueil, la réservation, le comptoir ;
- L'étage : technique d'entretien des chambres, produits d'entretien, conformité et hygiène, points de contrôle, planning des femmes de chambres, stock de linge ;
- Le petit déjeuner : connaissance des produits, coût d'achat et stockage, la réglementation, la connaissance du terroir, la présentation ;
- Mise en application professionnelle en situation réelle.

### + Le métier de la fleuristerie > 5 jours

Module proposé par le responsable de la filière fleuriste du C.F.A. Commerce et Services

- Savoir mettre en valeur une vitrine, parce que la vitrine est le reflet de votre savoir-faire ;
- Agencer un magasin en fonction de sa taille afin de mettre en avant les produits à commercialiser ;
- Approvisionnement et connaissance des fournisseurs internationaux, nationaux et locaux ;
- Relation avec le client ;
- Mise en application professionnelle en situation réelle.

...et nous vous rappelons l'indispensable.

Cette action de formation  
s'adresse aux créateurs ou repreneurs d'entreprise  
dans les domaines de : l'**hôtellerie**, la **restauration** et la **cuisine**,  
la **brasserie-bar** et la **fleuristerie**.

En partenariat avec :



mauclairal



Elle est à l'initiative du  
**C.F.A. Commerce et Services** et de **Captemps Formation**



Renseignements administratifs et inscriptions :

**Fabienne VERNADAT**

21, avenue Georges Brassens - 31700 Blagnac

Tél. : 05 62 74 73 72 - Fax : 05 61 71 26 91

e-mail : [formacont@cfablagnac.org](mailto:formacont@cfablagnac.org)

Web : [www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

AFACES – Association loi 1901  
n° SIRET : FR 09 312 815 590 000 38 – APE 8559 A



Renseignements formation et pédagogie

**Bruno GRANDRY**

28, rue de la bruyère - 31120 Pinsaguel

Tél. : 05 61 56 24 09 - Fax : 05 61 56 31 30

e-mail : [contact@captemps-formation.fr](mailto:contact@captemps-formation.fr)

Web : [www.captemps-formation.fr](http://www.captemps-formation.fr)

Déclaration d'activité de formation :  
73310592631