

CREATION D'ENTREPRISE ARTISANALE DE PIZZAIOLO EN FOODTRUCK

OBJECTIF DE FORMATION	Acquérir toutes les compétences entrepreneuriales nécessaires à la création et au développement d'une entreprise artisanale de type Foodtruck à pizza.
PROGRAMME	<ul style="list-style-type: none"> . COMPTABILITE -GESTION <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre sa comptabilité - Calculer ses coûts de revients - Vérifier la faisabilité d'un projet (plan de financement, compte de résultat prévisionnel) . ENTREPRENARIAT <ul style="list-style-type: none"> - Connaitre les différentes formes juridiques des entreprises et les régimes fiscaux - Comprendre le fonctionnement des organisme sociaux, chambres consulaires, CFE, insee, INPI... . COMMUNICATION <ul style="list-style-type: none"> - Définir son nom commercial, logo et idetité visuelle - Créer des supports de communication avec CANVA - Etre présent sur le web (déclarer son établissement sur Google, Créer et animer sa page Facebook et instagram...) . PIZZAIOLO <ul style="list-style-type: none"> - Savoir sélectionner les bons ingrédients, calculer les quantités et les préparer - Pétrir, diviser et bouler la pâte à pizza - Abaisser la pâte, garnir les pizzas en respectant les recettes - Cuire les pizzas classiques et calzones au four à sole à gaz - à l'aide de la pelle - Prendre des commandes clients et encaisser
DURÉE	35 h
PUBLIC PRÉ-REQUIS	Tout public Pas de prérequis
EFFECTIF	1 stagiaire

FORMATEUR	Virginie BOUCHIN : Chef d'entreprise, comptable et pizzaiola Formatrice vaccataire à la CMA du gard
MOYENS PEDAGOGIQUES	Support de cours, cas pratiques et application en foodtruck
MOYENS TECHNIQUES	Salle de cours avec ordinateur et connexion internet Laboratoire de 15m ² et Foodtruck
LIEU DE FORMATION	2 jours Chez FORM'ET VOUS à St Dionisy le reste au 5 chemin du moulin à vent à Langlade
VALIDATION	Evaluation des acquis sur cas pratique - attestation de suivi de formation
DATES	dates à définir ensemble
COÛT TTC	1 925 € non assujetti à la TVA