

Catalogue de formations > PROFESSIONS > A12 / Développer un restaurant

A12 / MOOC DÉVELOPPER UN RESTAURANT

Vous avez deux solutions pour étudier un programme de formation MOOCS

1/ Vous voulez vous former pour **progresser à titre personnel**. Vous n'avez pas besoin de prouver que vous vous êtes formé. **Souscrivez un abonnement** et formez vous à votre rythme . Vous avez accès 56 programmes MOOCs, mais aussi aux 1300 formations 24h/24 pendant la durée de votre abonnement. Vous pouvez étudier les formations « au fil de l'eau » en choisissant les formations qui vous intéressent.

2/ Vous voulez obtenir un ou des **certificat(s) de formation**, prouvant que vous vous êtes formé et avez acquis des connaissances validées par un ou des examen(s). **En savoir plus**

Voir quelques extraits en format texte

Objectifs du mooc Développer un restaurant :

L'objectif de ce programme de formation gérer un restaurant est de former les restaurateurs, qui sont souvent avant tout des « Chefs », aux spécificités de la gestion d'un restaurant.

Public visé du mooc Développer un restaurant :

- les restaurateurs
- le conjoint du restaurateur s'il travaille en couple
- les étudiants en restauration qui ne bénéficient pas de formation à la gestion

Experts formateurs du mooc Développer un restaurant :

Experts-comptables
Consultants spécialisés en restauration

Nous vous rappelons que les abonnements de formation à www.LaFormationPourTous.com vous offrent la possibilité, quel que soit leur durée, d'accéder aux 1300 formations du catalogue et à tous les programmes (+ de 300H de vidéo au total). [Vous abonner.](#)

Les apprenants peuvent contacter l'équipe pédagogique par mail pedagogie@laformationpourtous.com ou par téléphone du lundi au vendredi de 9H à 13H et de 14H à 17h au 01.39.57.64.82



[L'essentiel de Développer un restaurant](#) // 14:49
7 Experts de LaFormationPourTous.com



[Restaurateur, créez votre restaurant](#) // 7:05
Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Créer un restaurant](#) // 14:24
Christophe Tanguy - Consultant formateur en ingénierie de projet dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration - Touriséo



[Restaurateur, évaluez votre marché](#) // 5:55
Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Réaliser une étude de marché dans le secteur de la restauration](#) // 20:24
Philippe Holtzscherer - Consultant formateur en ingénierie de projet dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration - Touriséo



[Restaurateur, chiffrez vos projets et décisions](#) // 7:23
Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Bâtir le business plan d'un restaurant](#) // 18:37
Philippe Holtzscherer - Consultant formateur en ingénierie de projet dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration - Touriséo



[Restaurateur, trouvez votre local](#) // 4:50
Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Les investissements de départ pour s'installer dans la restauration](#) // 15:08
Christophe Tanguy - Consultant formateur en ingénierie de projet dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration - Touriséo



[Restaurateur, équipez votre restaurant](#) // 5:08
Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Restaurateur, préparez le lancement de votre restaurant](#) // 7:24
Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Restaurateur, choisissez de reprendre un fonds de commerce ou une entreprise](#) // 6:59
Jean-Paul Debeuret – Conseil en Transmission - ATPME



[Restaurateur, reprenez un fonds de commerce](#) // 6:45
Jean-Paul Debeuret – Conseil en Transmission - ATPME



[Reprendre un restaurant](#) // 18:51
Philippe Holtzscherer - Consultant formateur en ingénierie de projet dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration - Touriséo



[Diagnostiquer un restaurant traditionnel](#) // 9:06
Didier Gerne - Consultant - Caravane des Entrepreneurs



[Négocier la reprise du fonds de commerce](#) // 17:49
Jean-Paul Debeuret – Conseil en Transmission - ATPME



[Négocier la reprise d'un restaurant traditionnel](#) // 10:36
Didier Gerne - Consultant - Caravane des Entrepreneurs



[Restaurateur, recherchez les fonds nécessaires](#) // 9:04
Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Restaurateur, choisissez votre banquier](#) // 3:47
Jean-Paul Debeuret - Diplômé expertise comptable - LaFormationPourTous.com



[Restaurateur, constituez votre SARL](#) // 6:05
Jean-Paul Debeuret - Diplômé expertise comptable - LaFormationPourTous.com



[Organisation financière et comptable du restaurateur](#) // 18:01
Jean-Paul Debeuret - Diplômé expertise comptable - LaFormationPourTous.com



[Restaurateur, établissez votre situation de trésorerie journalière](#) // 4:28
Jean-Paul Debeuret - Diplômé expertise comptable - LaFormationPourTous.com



[Restaurateur, gérez votre trésorerie](#) // 4:42
Jean-Paul Debeuret - Diplômé expertise comptable - LaFormationPourTous.com



[Restaurateur, organisez votre caisse](#) // 4:13
Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Calculer vos prime cost et fixer les prix de vente de votre carte](#) // 9:14
Christophe Tanguy - Consultant formateur en ingénierie de projet dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration - Touriséo



[Restaurateur, accueillez vos clients](#) // 4:00
Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Développer commercialement votre restaurant](#) // 8:14
Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Clientèle de restaurant : comment garder et gagner la fidélité des clients](#) // 15:47
Philip Cuillé - Consultant formation en Hôtellerie Restauration Tourisme - CHRT



[Clientèle d'hôtellerie : comment garder et gagner la fidélité des clients](#) // 13:01
Philip Cuillé - Consultant formation en Hôtellerie Restauration Tourisme - CHRT



[Les outils de communication spécifiques au secteur de la restauration](#) // 13:54
Sandra Moreira - Consultant formateur en ingénierie de projet dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration - Touriséo



[La démarche HACCP en restauration commerciale](#) // 13:33
Didier Gerne - Consultant - Caravane des Entrepreneurs



[Restaurateur, choisissez vos fournisseurs](#) // 6:32
Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Savoir effectuer les approvisionnements de son restaurant // 7:16](#)

Sandra Moreira - Consultant formateur en ingénierie de projet dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration - Touriséo



[Recruter et former son personnel dans le secteur de la restauration // 7:30](#)

Sandra Moreira - Consultant formateur en ingénierie de projet dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration - Touriséo



[Motiver l'équipe de son restaurant // 12:44](#)

Philip Cuillé - Consultant formation en Hôtellerie Restauration Tourisme - CHRT



[Restaurateur, achetez un véhicule // 4:45](#)

Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - LaFormationPourTous.com



[Les permis d'exploitation obligatoires pour les exploitants de débits de boisson // 8:34](#)

Didier Gerne - Consultant - Caravane des Entrepreneurs