

## RESSOURCES PEDAGOGIQUES : RESTAURATEUR

---

**Notre ressource pédagogique « Restaurateur » labellisée SCORM s'installe facilement sur une plateforme LMS.** Nous concédons les droits de ce programme de formation sur étagère aux entreprises, centres de formation, écoles pour organiser du e-learning ou du blended learning.

Le programme de perfectionnement « Restaurateur » comporte 25 formations enregistrées en vidéo sous forme d'interviews par des experts praticiens de l'entreprise.

La formation de perfectionnement au métier de « Restaurateur » est composée des 25 formations en vidéo enrichie (rich media) suivantes :

[Réaliser une étude de marché dans le secteur de la restauration](#) / 20 min 24

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

[Créer un restaurant](#) / 14 min 24

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

[Les investissements de départ pour s'installer dans la restauration](#) / 15 min 08

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

[Reprendre un restaurant](#) / 18 min 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 min 06

Didier Gerne - Consultant - Caravane des Entrepreneurs

[Négocier la reprise du fonds de commerce](#) / 17 min 49

Jean-Paul Debeuret – Conseil en Transmission - ATPME

[Négocier la reprise d'un restaurant traditionnel](#) / 10 min 36

Didier Gerne - Consultant - Caravane des Entrepreneurs

[Bâtir le business plan d'un restaurant](#) / 18 min 37

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

[Organisation financière et comptable du restaurateur](#) / 18 min 01

Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - tvdesentrepreneurs.com

[Calculer vos prime cost et fixer les prix de vente de votre carte](#) / 9 min 14

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

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

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

[Comment réaliser des économies sur vos achats](#) / 13 min 52

Bertrand Delgado - Consultant formateur de la fonction achats - InexUp

[Appliquer les techniques de négociation des acheteurs professionnels](#) / 13 min 35

Bertrand Delgado - Consultant formateur de la fonction achats - InexUp

[La démarche HACCP en restauration commerciale](#) / 13 min 33

Didier Gerne - Consultant - Caravane des Entrepreneurs

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

Didier Gerne - Consultant - Caravane des Entrepreneurs

[Plaquette ou site web vitrine ?](#) / 10 min 06

Nicole Coiffard - Conseil en développement d'entreprise - Cordiane

[Etre présent sur le web](#) / 19 min 00

Emilie Hemmer - Experte en web marketing - POPTRAFIC

[Les outils de communication spécifiques au secteur de la restauration](#) / 13 min 54

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

[Clientèle de restaurant : comment garder et gagner la fidélité des clients](#) / 15 min 47

Philip Cuillé - Consultant formation en Hôtellerie Restauration Tourisme - CHRT

[Clientèle d'hôtel : comment garder et gagner la fidélité des clients](#) / 13 min 01

Philip Cuillé - Consultant formation en Hôtellerie Restauration Tourisme - CHRT

[Le travail dominical et les jours fériés](#) / 13 min 49

Mickaël D'Allende - Avocat spécialiste en droit social - Altana

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

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

[Embaucher un apprenti](#) / 12 min 08

Marianne Abadie et Sylvie Saulas - Spécialistes en Ressources Humaines – Alterna Management

[Motiver l'équipe de son hôtel](#) / 14 min 06

Philip Cuillé - Consultant formation en Hôtellerie Restauration Tourisme - CHRT

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

Philip Cuillé - Consultant formation en Hôtellerie Restauration Tourisme - CHRT

LaFormationPourTous.com concède les droits d'utilisation du programme de formation métier en e-learning « Restaurateur » pour des durées de 3, 6, 12 mois au choix en appliquant les tarifs suivants :

	<b>3 mois</b>	<b>6 mois</b>	<b>1 an</b>
<b>Moins de 20 utilisateurs</b>	<b>135</b> Euros HT/collection	<b>175</b> Euros HT/collection	<b>450</b> Euros HT/collection
<b>De 21 à 50 utilisateurs</b>	<b>300</b> Euros HT/collection	<b>560</b> Euros HT/collection	<b>1000</b> Euros HT/collection
<b>De 51 à 100 utilisateurs</b>	<b>550</b> Euros HT/collection	<b>1000</b> Euros HT/collection	<b>1820</b> Euros HT/collection
<b>De 101 à 200 utilisateurs</b>	<b>1000</b> Euros HT/collection	<b>1800</b> Euros HT/collection	<b>3285</b> Euros HT/collection

Contact pour la mise en place du programme de formation métier en e-learning « Restaurateur » sur votre plateforme LMS : [commercial@laformationpourtous.com](mailto:commercial@laformationpourtous.com) ou 06 82 93 35 07.