

Catalogue de formations > Métiers : Entrepreneurs > Restaurateur

FORMATION : RESTAURATEUR

Il existe environ 160 000 restaurants en France qui emploient environ 500 000 personnes, soit en moyenne 3 salariés par restaurant. **Restaurateur est un métier difficile et exigeant car les clients sont exigeants sur la qualité de la cuisine et du service.**

Objectifs de la formation de perfectionnement pour Restaurateur

Les objectifs de cette formation de perfectionnement pour Restaurateur sont d'étudier les points clés qui permettent au restaurateur de développer et rentabiliser son restaurant.

Public visé par la formation pour Restaurateur

Restaurateurs installés ou qui veulent s'installer

Formateurs de la formation pour Restaurateur

Les experts qui ont enregistré les formations du programme pour Restaurateur sont des consultants spécialisés en restauration.

Le prix du programme de formation Restaurateur est de 115 €H.T. - 138 €T.T.C.

Il comprend :

- 1/ Le programme de formation Restaurateur composé de 25 formations.
- 2/ Un abonnement de formation d'1 mois qui donne accès aux 25 formations du programme Restaurateur, mais aussi à l'ensemble du catalogue de 1300 formations de www.laformationpourtous.com pendant ce mois.
- 3/ Un examen en ligne d'une heure, sous surveillance de web cam, avec correction automatique et délivrance d'une note. Pour pouvoir soutenir l'examen, le candidat doit avoir étudié 90 % des formations du programme Restaurateur.
- 4/ Un certificat de formation avec la liste des formations étudiées et la note obtenue.

Le temps total de formation de ce programme de formation pour Restaurateur est de 5h41min de vidéo + le temps d'étude estimé à 50% du temps vidéo + 1 heure de préparation à l'examen + 1 heure d'examen, soit un temps total de formation de 10h31min.

Ce programme de formation peut aussi être installé sur le LMS des entreprises et des organismes de formation qui le souhaitent.

Les programmes de formation complémentaires au programme de formation pour Restaurateur sont Reprendre un fonds de commerce et Commerçant en boutique.



[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



[Créer un restaurant](#) // 14:24
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](#) // 15:08
Christophe Tanguy - Consultant formateur en ingénierie de projet dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration - Touriséo



[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



[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



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



[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



[Comment réaliser des économies sur ses achats](#) // 13:52
Bertrand Delgado - Consultant formateur de la fonction achats - InexUp



[Appliquer les techniques de négociation des acheteurs professionnels](#) // 13:35
Bertrand Delgado - Consultant formateur de la fonction achats - InexUp



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



[Les permis d'exploitation obligatoires pour les exploitants de débits de boisson](#) // 8:34
Didier Gerne - Consultant - Caravane des Entrepreneurs



[Plaquette ou site web vitrine ?](#) // 10:06
Nicole Coiffard - Conseil en développement d'entreprise - Cordiane



[Etre présent sur le web // 19:00](#)
Emilie Hemmer - Experte en web marketing - POPTRAFIC



[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



[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



[Le travail dominical et les jours fériés // 13:49](#)
Mickaël D'Allende - Avocat spécialiste en droit social - Altana



[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



[Embaucher un apprenti // 12:08](#)
Marianne Abadie et Sylvie Saulas - Spécialistes en Ressources Humaines – Alterna Management



[Motiver l'équipe de son hôtel // 14:06](#)
Philip Cuillé - Consultant formation en Hôtellerie Restauration Tourisme - CHRT



[Motiver l'équipe de son restaurant // 12:44](#)
Philip Cuillé - Consultant formation en Hôtellerie Restauration Tourisme - CHRT