

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 :

[Je réalise une étude de marché dans le secteur de la restauration](#) // 9:03

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

[Je crée un restaurant](#) // 10:22

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

[J'étudie les investissements de départ pour m'installer dans la restauration](#) // 9:24

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

[Je reprends un restaurant](#) // 6:50

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

[Je diagnostique un restaurant traditionnel](#) // 8:42

Didier Gerne - Consultant - Caravane des Entrepreneurs

[Je négocie la reprise du fonds de commerce avec le cédant](#) // 5:43

Jean-Paul Debeuret – Conseil en Transmission - ATPME

[Je négocie la reprise d'un restaurant traditionnel](#) // 9:20

Didier Gerne - Consultant - Caravane des Entrepreneurs

[Je bâtis le business plan d'un restaurant](#) // 6:06

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](#) // 17:58

Jean-Paul Debeuret - Serial entrepreneur - tvdesentrepreneurs.com

[Je calcule mon prime cost et je fixe les prix de vente de ma carte](#) // 7:30

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

[J'effectue les approvisionnements de mon restaurant](#) // 6:40

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

[Je réalise des économies sur mes achats](#) // 11:44

Bertrand Delgado - Consultant formateur de la fonction achats - InexUp

[J'applique les techniques de négociation des acheteurs professionnels](#) // 12:43

Bertrand Delgado - Consultant formateur de la fonction achats - InexUp

[J'applique la démarche HACCP en restauration commerciale](#) // 11:15

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

[Je conçois ma plaquette commerciale et mon site web](#) // 9:31

Nicole Coiffard - Conseil en développement d'entreprise - Cordiane

[Je suis présent sur le web](#) // 11:55

Emilie Hemmer - Experte en web marketing - POPTRAFIC

[Je mets en place les outils de communication spécifiques au secteur de la restauration](#) // 10:22

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

[Je fidélise la clientèle de mon restaurant](#) // 9:52

Philip Cuillé - Consultant formation en Hôtellerie Restauration Tourisme - CHRT

[Clientèle d'hôtel : 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

[Je recrute et forme mon personnel dans le secteur de la restauration](#) // 6:44

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

[Je motive l'équipe de mon restaurant](#) // 11:19

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 :

	3 mois	6 mois	1 an
Moins de 20 utilisateurs	135 Euros HT/collection	175 Euros HT/collection	450 Euros HT/collection
De 21 à 50 utilisateurs	300 Euros HT/collection	560 Euros HT/collection	1000 Euros HT/collection
De 51 à 100 utilisateurs	550 Euros HT/collection	1000 Euros HT/collection	1820 Euros HT/collection
De 101 à 200 utilisateurs	1000 Euros HT/collection	1800 Euros HT/collection	3285 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 ou 06 82 93 35 07.