CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE28

PASS Entreprendre en Hôtellerie Restauration

De 20 à 36 jours (selon les options choisies) dont 4 jours de démarches terrain
Ajouté le 11/03/2025 – Modifié le 10/12/2025

Formation gratuite et rémunérée financée par la Région Pays de la Loire

Objectifs

La formation a pour objectif de permettre au stagiaire d'acquérir les connaissances afin de concrétiser son projet de création/reprise et de valider les facteurs clés de faisabilité de celui-ci.

Compétences visées

- Organiser un projet entrepreneurial
- Mesurer l'adéquation personne/projet
- Réaliser une étude de marché
- Préfigurer une stratégie commerciale
- Choisir un statut juridique
- Etablir un budget prévisionnel et analyser la viabilité d'un projet
- Concevoir une stratégie de communication
- Présenter son projet entrepreneurial à l'oral

Lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : Non

Statut visé : créateur ou repreneur d'entreprise

Poursuite de formations possibles : différentes formations continues selon les activités de l'entreprise

Public

- Demandeur d'emploi inscrit à France Travail (ouvert à un public en situation de handicap)
- Inscrit dans le dispositif PASS Entreprendre en PDL et identifié comme ayant la compétence métier requise pour le projet.
- La demande d'entrée en formation est validée au préalable par un conseiller Création lors d'un entretien PASS Diagnostic

Demande d'information à la personne contact : Saadya BARKAOUI - 02 41 20 49 58 - saadya.barkaoui@maineetloire.cci.fr

Prérequis : Prévoir d'installer son entreprise en Région Pays de la LoireExercer son activité entrepreneuriale à titre principal et non

PRÉSENTIEL

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE28

PASS Entreprendre en Hôtellerie Restauration

occasionnelMaîtriser l'outil informatique (pack office et internet) et avoir une connexion internet stable
Accessibilité: Notre formation est ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour lui permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur les pages de présentation de nos centres de formation
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

Tronc commun (140 heures)

- Posture entrepreneuriale (objectifs personnels et professionnels - motivations - contraintes personnelles - environnement personnel...)
- Marché /stratégie (notion de marché macro/micro - modèles économiques dans le respect de la RSE - analyse concurrentielle - analyse implantation - segmentation clientèle - positionnement marketing - évaluation du CA...)
- Juridique / administratif (statuts juridiques - critères de choix - sensibilisation ESS - fiscalité volet social - formalités et obligations administratives...)
- Gestion / Finance (plan de financement - recherche de financement responsable - seuil de rentabilité - simulation entretien bancaire...)
- Communication (objectifs et principes de la communication - outils de com print et digitaux - base de l'identité visuelle - stratégie commerciale plus responsable...)
- Présentation du projet entrepreneurial (méthodologie d'un projet - étapes du business plan - techniques de présentation orale d'un business plan - argumentation devant jury..)

Modules techniques HR (optionnel 112 heures)

- Permis d'exploitation
- Hygiène alimentaire
- Risques professionnels
- Droit du travail en CHR
- ESS – RSE – Développement durable
- Coaching et travail personnalisé tutoré
- Bail commercial et reprise de Fonds de Commerce

Dates & lieux

Du 28 octobre au 18 décembre 2025

Angers

€ 0.00

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE28

PASS Entreprendre en Hôtellerie Restauration

Formation du 19 mars au 12 mai 2026
Angers
€ 0.00

Formation du 8 octobre au 3 décembre 2026
Angers
€ 0.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 300 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Des journées de travail « sur mesure » en autonomie tutorée pour mieux individualiser le parcours de chacun. Une démarche « compétence » renforcée conduisant à mieux suivre et valider l'acquisition des nouvelles compétences. Des possibilités de classes virtuelles pour accentuer la multimodalité.

La mise à disposition d'une plateforme pédagogique comprenant des ressources documentaires en ligne avec un accès personnalisé durant la formation.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

L'entrée dans la prestation s'appuiera principalement sur les conclusions de l'entretien individuel du PASS Diagnostic qui permet de :

- Vérifier la disponibilité du porteur de projet sur toute la durée de la formation
- S'assurer de sa motivation pour intégrer un parcours collectif
- Valider l'entrée en formation au regard de la nature du projet de création/reprise d'entreprise
- Evaluer les acquis et les besoins de la personne et sa motivation à suivre la formation.

Informations collectives

- Angers MCTE : 1 fois tous les 15 jours - Centre Pierre Cointreau – 132 av de Lattre de Tassigny – 49015 ANGERS Cedex

Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation France Travail

MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

Formations dédiées demandeurs d'emploi

Réf : 049DE28

PASS Entreprendre en Hôtellerie Restauration

- Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation.

Nombre de participants : 14 stagiaires attendus
Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. Découvrez sur nos pages Centres de formation la présentation détaillée de nos infrastructures et équipements.Les CCI Pays de la Loire sont équipées de la plateforme m@formation, dont l'objectif est d'améliorer l'expérience apprenante de nos stagiaires et d'enrichir nos formations en présentiel. Accès personnalisé aux documents administratifs et pédagogiques. Ergonomie simple et adaptée Des parcours conçus avec des modalités synchrones et asynchrones Support Technique pendant la Formation : Une assistance technique (Hotline) est disponible pour résoudre les problèmes techniques des stagiaires sur la plateforme elearning.

Validation/Certification

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

Certification : Action de formation dispensée aux créateurs et repreneurs d'entreprise - Code Certif Info n° 93 561 (certification sans niveau spécifique - Décret n° 2022-649 du 22 avril 2022)Numéro de l'action : « PASS Entreprendre en Pays de la Loire 2025-2028 »A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant sont évalués au regard des objectifs de la formation par le passage devant un jury le dernier jour de la formation composé de 3 personnes : 1 restaurateur, 1 banquier ou expert comptable, 1 responsable formation ou conseiller France Travail afin de valider le projet.Remise d'un certificat de réalisation de formation mais si nécessaire une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.