




**JEUDI  
5 AVRIL**

# LES TEMPS FORTS DU SALON ENTREPRENDRE EN RESTAURATION

Les « work'chopes », mini conférences de 20 mns animées par nos partenaires / exposants

	PÔLE CRÉATION	PÔLE FINANCEMENT	PÔLE COMMUNICATION	PÔLE TECHNIQUE	
10H30	Entreprendre, mais sous quel statut?		Une bonne stratégie digitale d'ouverture		10H30
11H00	Demandeurs d'emploi : quels accompagnements pour la création d'entreprise ?	Reprise d'un fonds de commerce : mode d'emploi		Accessibilité handicapés : mode d'emploi	11H00
11H30	Vous ouvrez un bar, un resto, un concept food ? les formations obligatoires avant d'ouvrir	Bien prévoir son besoin en financement	Savoir communiquer avec "goût" : identité et communication visuelle		11H30
12H00	Les clefs pour évaluer un fonds de commerce		Pourquoi prendre des réservations en ligne pour votre restaurant ?	J'implante ma cuisine	12H00
13H30	Suivi des indicateurs d'activité, la réussite de votre lancement.	Bien ficeler son dossier bancaire		Avoir une démarche éco-responsable (écologique et économique)	13H30
14H00	Bien assurer son local, son food truck	Aides financières à la création d'entreprise de Pôle Emploi	Être au TOP sur les réseaux sociaux	Recrutement - PLAN B	14H00
14H30		Entreprendre en franchise dans la restauration	Développer son fichier clients pour mieux communiquer	Les solutions de paiement	14H30
15H00	Fonds de commerce, pas de porte, droit au bail : KESAKO ?	Compléter son financement avec un prêt d'honneur		Je monte un labo ou une cuisine chez moi : mode d'emploi	15H00
15H30		Les aides à la création pour mon bar / resto / concept food	Présenter une offre bio dans mon restaurant	Caisse enregistreuse, obligatoire ou non ?	15H30
16H00	Votre statut détermine votre protection sociale : les clefs pour faire les bons choix	Compléter son financement avec le financement participatif	Intégrer une offre végétarienne ou vegan		16H00
16H30	Organisation administrative de mon point de vente			Où et comment recruter vos futurs collaborateurs ?	16H30

## EXPERTISES - PRODUITS - TÉMOIGNAGES

LES RDV PROS	LES ATELIERS PRODUITS	PAROLES DE CRÉA	ASSEMBLÉE GÉNÉRALE GNI GRAND OUEST
<p>14H00 - 16H00</p> <p><b>15 mns avec 1 spécialiste pour parler de «votre» projet</b></p> <p>6 experts :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CRÉATION de l'entreprise</li> <li>- FINANCEMENT du projet</li> <li>- CONCEPTION de la cuisine</li> <li>- COMMUNICATION globale</li> <li>- RÉGLEMENTATION chr</li> <li>- HYGIÈNE, SÉCURITÉ, TRANSPARENCE</li> </ul>	<p>À PARTIR DE 10H30</p> <p><b>Animations permanentes sur les stands exposants : tours de main, recettes et idées !</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> - Barista : réaliser des latte, macchiato, Mocaccino 10h30   11h30   15h00   16h00</li> <li> - Intégrer le Bio, Vegan, Smoothies</li> <li> - L'ardoise « Fait Maison » et locavore</li> <li> - Le Snacking dans tous ses états.</li> <li> Solutions Snacking et Fast Casual by Transgourmet</li> </ul>	<p>16H00-17H00</p> <p><b>De jeunes créateurs vous font part de leurs expériences et conseils.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> - Damien et son Naan Truck</li> <li> - Cathy et Aude et leur Pata'Truck</li> <li> - Elodie et son concept Food Humé</li> </ul>	<p>À PARTIR DE 15H00</p> <p>Le Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie Restauration du Grand Ouest – co fondateur du Parcours Créateurs CHR - organise son Assemblée Générale annuelle.</p> <p>Il présentera son bilan de l'année écoulée, les grands défis de la profession, et annoncera sa feuille de route et ses ambitions pour l'année à venir.</p> 

### TV DES CHEFS



Eric Fauquet, d'abcd terroir et Henry Salamone de TVdesChefs seront présents pour réaliser un film « témoignage » sur la journée.

Des rencontres filmées lors du salon sur le stand TVdesChefs.

Accueil sur le Muscadetruck, des Vins de Nantes pour des interviews « Work'Chopes » !

### CRÉA BOX

N'oubliez pas de déposer un bulletin dans l'urne en partant.

3 000 € d'avantages à gagner pour le créa tiré au sort !

**1 «CRÉA BOX»  
D'UNE VALEUR DE  
3000 € À GAGNER!**