



# ACADEMY DES TRAITEURS

DÉCOUVREZ NOS DIFFÉRENTS MODULES

1

## LES PREMIÈRES PIERRES DE VOTRE PROJET

*Poser des bases solides pour créer une activité traiteur viable et alignée*



Avant de vous lancer, il est essentiel de comprendre pourquoi vous le faites et où vous allez. Ce module vous permet de clarifier votre vision, de structurer votre projet et de poser les fondations d'un business traiteur cohérent, avec une vraie stratégie dès le départ.

2

## UNE ENTREPRISE LÉGALE ET CONFORME

*Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité pour exercer en toute sécurité*



Une activité traiteur ne laisse pas place à l'improvisation. Vous découvrirez ici toutes les bases essentielles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. L'objectif : vous permettre de travailler en toute conformité, avec professionnalisme et crédibilité.

3

## LA FORME JURIDIQUE ADAPTÉE À VOTRE SITUATION

*Choisir le bon statut juridique et sécuriser votre activité dès le départ*



Le choix du statut est une étape clé module, vous comprendrez les différentes options possibles et vous aurez les clés pour faire un choix adapté à votre situation, tout en évitant les erreurs qui peuvent vous faire perdre du temps.



# ACADEMY DES TRAITEURS

4

## DEVENIR UN TRAITEUR QUI ATTIRE

*Se faire connaître et transformer ses premiers contacts en clients fidèles*



Avoir un projet c'est une chose. Le faire connaître en est une autre. Vous apprendrez ici à promouvoir votre activité efficacement, à attirer vos premiers contacts et à les transformer progressivement en clients.

5

## TRAITEUR, BIEN AU-DELÀ DE LA CUISINE

*Passer à l'action : organiser, structurer et incarner votre projet traiteur*



Ce module vous plonge dans la réalité du terrain. De la planification de vos prestations à la gestion d'une équipe, en passant par la construction de votre image de marque, vous apprendrez à structurer une activité professionnelle et cohérente.

6

## UNE ADMINISTRATION EFFICACE

*Simplifier votre gestion administrative et gagner en efficacité au quotidien*



Une bonne organisation administrative vous fait gagner un temps précieux. Ce module vous apporte les outils et les méthodes pour structurer votre gestion quotidienne et avancer de manière plus fluide.

7

## CHIFFRES D'AFFAIRE : TARIFS ET MARGE

*Gérer votre comptabilité avec rigueur et optimiser votre rentabilité*



La gestion financière est essentielle pour faire durer votre activité. Vous découvrirez ici les obligations comptables, mais aussi des méthodes concrètes pour suivre vos chiffres et piloter votre activité avec clarté.

# ACADEMY DES TRAITEURS

8

## LES ÉTAPES POUR PASSER DU RÊVE À LA RÉALITÉ

*Développer votre vision et vous projeter comme un véritable chef d'entreprise*



Au-delà du métier, vous développez un état d'esprit. Ce module vous aide à renforcer votre posture entrepreneuriale, à développer votre créativité et à vous projeter sur le court, moyen et long terme.

9

## INTÉGRATION IA

*Intégrer l'intelligence artificielle pour optimiser votre activité traiteur*



Découvrez comment utiliser l'IA pour gagner du temps, structurer votre organisation et améliorer certaines tâches du quotidien, même sans compétences techniques particulières.

10

## SIGNER UN MAXIMUM DE CONTRATS

*Maîtriser l'art de la vente pour transformer vos prospects en clients*



Savoir vendre est essentiel pour développer votre activité. Vous apprendrez ici à gérer vos prospects, structurer vos échanges, automatiser certaines actions et convertir efficacement vos prospects en clients.

11

## POUR LES PLUS AMBITIEUX

*Les détails qui font la différence et vous démarqueront de la concurrence*



Ce module regroupe tous les éléments qui élèvent votre niveau. Présentation des buffets, sens du détail, expérience client : ce sont ces "petits plus" qui font toute la différence et qui vous permettent de vous démarquer, d'attirer davantage de clients et d'augmenter votre chiffre d'affaires.