Université de Nouakchott Faculté des Sciences Juridiques et Economiques



جــــامعة نواكشوط وزارة التعليم العالم وزارة التعليم العالي والبحث العلم بكلية العلوم القانونية والاقتصادية

BOULANGERIE PATISSERIE



Baboré par :

Lalla Med Mahmoud merry B026804 Minetou sidi Med B026843 Khadijetou sidi telly B027333 Mariem sid' Elmokhtar Bouk B026778 Encadré par: Dr . Med Moussa Med mocktar

Plan

- 1 Introduction
- 2 Contexte du projet
- 3 Etude technique
- 4 Etude de marche
- 5 Etude financière
- 6 Conclusion



Introduction

- Dans le cadre de notre dernière année de licence professionnelle à l'université de Nouakchott, nous devons mettre en pratique les outils théoriques et méthodologiques acquis au cours de notre formation universitaire en effectuant un projet de fin d'étude. Notre groupe est constitué de quatre étudiants, nous nous sommes lancés sur ce projet, C'est une occasion pour nous de mettre en pratique nos connaissances acquises lors de ces années académiques et également préparer l'avenir pour une intégration dans la vie professionnelle.
- Dans l'effervescente scène culinaire d'aujourd'hui, émergent des concepts uniques qui transcendent le simple acte de se nourrir pour devenir des expériences sensorielles mémorables. Notre idée de boulangerie pâtissière s'inscrit dans cette tendance, offrant bien plus que des produits de qualité supérieure. À travers [Ladies Sweets], nous aspirons à créer un havre de délices où la tradition artisanale se mêle à l'innovation moderne pour éblouir les palais et éveiller les émotions.



Context du projet

Definition du projet

Une Boulangerie Pâtisserie Est Un Endroit Où Sont Préparés Et Vendus Du Pain, Des Viennoiseries, Des Gâteaux, Des Tartes Et D'autres Produits De Boulangerie Et De Pâtisserie.

C'est Un Lieu Où Les Artisans Boulangers Et Pâtissiers Utilisent Leur Savoir-faire Pour Créer Des Produits Délicieux Et Appétissants.

Caractéristiques

Notre boulangerie vous propose une variété de plats délicieux! Il propose du pain frais et divers produits de boulangerie tels que des gâteaux, des croissants et des pâtisseries. C'est à des prix bas qui ne sont pas disponibles dans d'autres boulangeries

Slogan

LADIES SWEETS

Avantage

Notre Projet Facilitera La Tâche Des Habitants De Cette Région, Premièrement, En Leur Fournissant De Bons Produits De Boulangerie, Servis Lors De Fêtes Et À De Nombreuses Occasions, Et En Leur Permettant Ainsi D'économiser Du Temps Et Des Efforts Dans Leur Préparation. Aspects Positifs, Tels Que La Réduction Du Taux De Chômage Et La Création D'opportunités D'emploi Pour Les Jeunes Hommes Et Femmes De Cette Région.

Forme juridique

SARL

Implémentation

AIOUNE

Etude technique

A partir de l'étude technique nous identifions l'ensemble des moyens en Hommes, en locaux, en matériels... qui sont nécessaires pour assurer la continuité Du fonctionnement de notre projet, et pour que nous atteignions nos objectifs commerciaux



Les equipements

- ✓ Ordinateur Fixe (unité + écran)
- ✓ Table bureau
- ✓ Chaise bureau
- ✓ Chaise employés
- ✓ Camera
- ✓ Four à pain
- ✓ Pétrin grand
- ✓ Table de travail
- ✓ Balance
- ✓ Moules à pain
- ✓ Chariot
- ✓ Four de pâtisserie
- ✓ Pétrin Petit
- ✓ Laminoir
- ✓ Réfrigérateur
- ✓ Réfrigérateurs vitrines
- ✓ Matériel de cuisine
- ✓ Climatiseur
- ✓ Vitrine de présentation

Etude de Marche

La demande et l'offre:

Offre:

La Boulangerie et Pâtisserie propose une gamme variée de pains, mini-pains, croissants, gâteaux et desserts, mettant l'accent sur la fraîcheur et la qualité artisanale de nos produits.

Client:

Nos clients potentiels comprennent les habitants de la région, les familles, les jeunes professionnels, les touristes de passage et toute personne recherchant des produits de boulangerie et de pâtisserie frais et délicieux.

Demande.

Nous avons identifié une demande croissante pour des produits de boulangerie et de pâtisserie de qualité dans notre région, en raison du manque d'options disponibles jusqu'à présent.

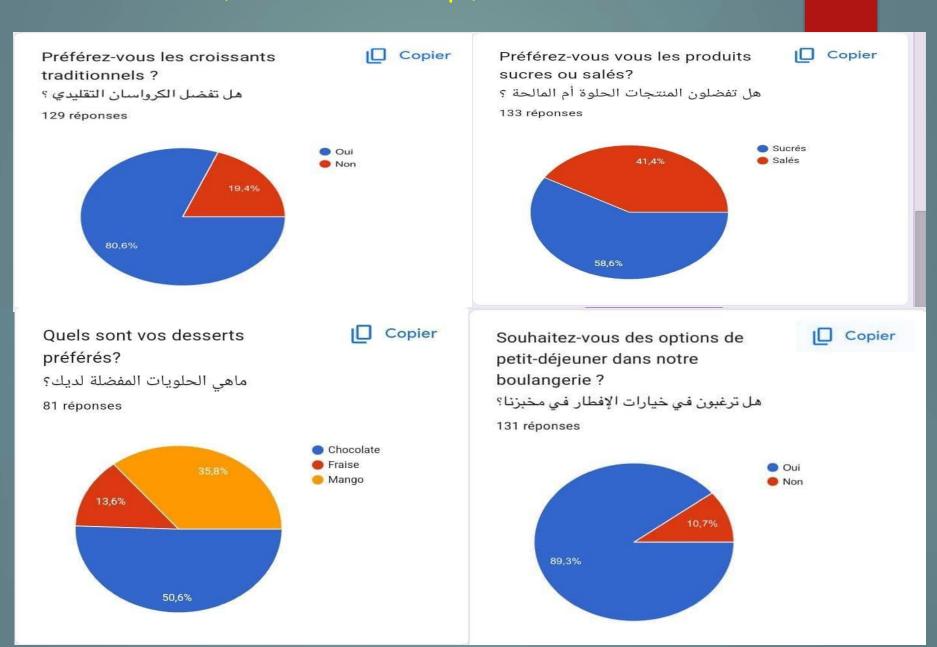
Concurrence:

Bien qu'il n'y ait pas de pâtisserie directement concurrente dans la région, nous sommes conscients de la concurrence indirecte des boulangeries et pâtisseries situées dans les villes voisines. Cependant, notre positionnement unique et notre offre de produits différenciée nous permettent de nous démarquer sur le marché local.

Fournisseurs:

Nous établissons des partenariats avec des fournisseurs locaux et régionaux pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos ingrédients. En nous approvisionnant localement autant que possible, nous contribuons également à soutenir l'économie locale et à promouvoir le développement durable.

Etude De La Demande (Questionnaire Et Statistique):

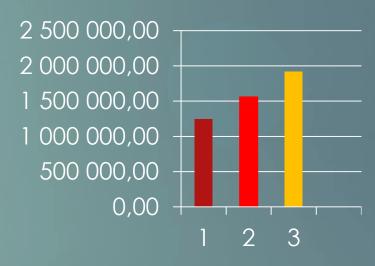


Etude Financière

Blan Douverture

ACTIF		PASSIF	
DESIGNATION	MONTANT	DESIGNATION	MONTANT
Matériels d'exploitation	911 900	Capital social	1 000 000
Mobiliers de bureau	10 000		
Matériels de bureau informatique	60 000		
		Emprunt Bancaire	600 000
Banque	618 100		
TOTAL ACTIF	1 600 000	TOTAL PASSIF	1 600 000

Variation Du Cash-flow





Etude Financière

Valeur Actuelle Nette VAN

VAN = - Capital investi + \sum (CF/ ((1+t) \land n))

VAN= -1 528 210 + 3794 902.28

VAN=2 266 692.28

Le Délai de récupération du capital investi (DRCI):

DRCI= 1.31 Cest a dire =DRCI=

1ans 3mois 21j 14 H 24 S

Indice de profitabilité (IP):

IP = VAN+1/ Capital investi

IP = 2 226 692,28 /1 528 210

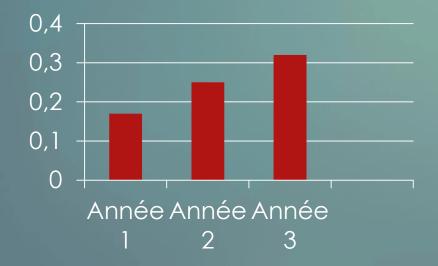
IP41.48

Evaluation du ratio

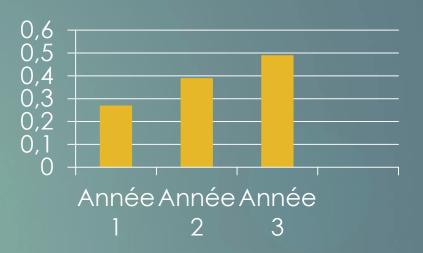
Rentabilité Financier



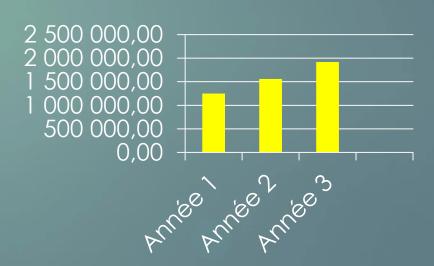
Rentabilité de l'actif



Rentabilité Economique



Capacité d'autofinancement



conclusion

Grâce à la formation que nous avons obtenue au Faculté des Sciences Juridiques et Economiques, nous avons pu mettre en œuvre le projet de fin d'études, qui est le métier de boulangerie et pâtisserie, c'est-à-dire la fabrication de pâte et de confiseries sous leurs différentes formes. C'était la première fois que nous devions gérer un projet de cette envergure, et ce fut une expérience distinctive, utile et très importante pour nous préparer au travail. Nous avons acquis... Des connaissances acquises au cours de cette formation et de la découverte de nouveaux magazines. Qui n'ont pas été enseignés.

Nous avons également appris l'importance d'une bonne planification et d'une bonne gestion, car grâce à ces deux tâches, le projet passe d'un projet ordinaire à un projet réussi et développé, car tout projet est basé sur la façon de gérer et de planifier. Nous avons également appris à travailler en groupe car cela rend le projet plus susceptible de se développer. C'était une expérience pleine de science et de connaissances, et grâce à cela, nous pouvons maintenant mettre en œuvre ce projet sur le terrain, grâce à la grande expérience que nous avons. Acquis grâce à cette expérience

