|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Boulangerie Pâtisserie  **Projet** | |  |  | | --- | --- | | Besoins en local | Local de 200 m2 | | Besoins en ressources humaines | |  |  | | --- | --- | | Profil | Nombre | | Co-gérants | 02 | | Vendeur | 02 | | Femmes de ménage | 02 | | Caissière | 01 | | Chef boulanger | 01 | | Chef Pâtissier | 01 | | Aides boulanger et pâtissier | 04 | | | Besoins en matériel | |  |  | | --- | --- | | Nature | Nombre | | Four rotatif | 01 | | Pétrin | **01** | | Façonneuse | 01 | | Laminoir | 01 | | Congélateur de stockage | 01 | | Armoire négative de stockage | 02 | | Table tour | 02 | | Batteur mélangeur | 01 | | Moules, plaques de cuisson, tamiseurs, abatteurs | 01 | | Kits cuisine | 01 | | Climatiseur | 01 | |   **BESOINS DU PROJET**  **PROGRAMME D’INVESTISSEMENT ET PLAN DE FINANCEMENT (en MAD)**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | PI | | PF | | | Désignation | Montants | Désignation | Montants | | Aménagements | 600 000,00 | Fonds propres | 400 000,00 | | Equipements | 1 000 000,00 | Subventions |  | |  |  | * INDH | 200 000,00 | |  |  | * Autres |  | |  |  | Emprunts | 1 000 000,00 | | TOTAL | **1 600 000,00** | **TOTAL** | **1 600 000,00** |   **INDICATEURS D’ACTIVITE**   |  |  | | --- | --- | | Capacité de production annuelle | 1.000.000 pièces de pain normal  350.000 pièces de pain spécial 200.000 pièces de pâtisserie 500.000 pièces de viennoiserie | | Chiffre d’affaires prévisionnel 1 ère année (MAD)  (60% de la capacité de production annuelle) | **2 280 000,00** |   **PARTENAIRES :** INDH, Artisanat, CRI |
| |  |  | | --- | --- | |  |  | |  |  | |  |  | |
| |  | | --- | | **Description du Projet** | | Ce projet porte sur l’installation d’une boulangerie patisserie dans la province d’Al Hoceima.  **Activités du projet :**   * Fabrication et commercialisation des produits de boulangerie * Fabrication et commercialisation des produits de pâtisserie |   **Produits et services :**   * Pain standard * Pain spécial |
| * Viennoiserie  |  |  | | --- | --- | | **Localisation du site du projet** | | | **Province** | Al Hoceima | | **Marché cible** | Local | |  | | | **Secteur d’activité** | Artisanat | | **Filière concernée** | Boulangerie et pâtisserie | | **Maillon concerné** | Production &  commercialisation | | **Forme juridique** | SARL |  * Pâtisserie |