

Mots clés: telecharger Créer et développer son restaurant ; de la création à la revente ; toutes les clés du succès, les pièges à éviter, les fondamentaux à respecter...(3e édition) pdf, Créer et développer son restaurant ; de la création à la revente ; toutes les clés du succès, les pièges à éviter, les fondamentaux à respecter...(3e édition) mobi, Créer et développer son restaurant ; de la création à la revente ; toutes les clés du succès, les pièges à éviter, les fondamentaux à respecter...(3e édition) epub gratuitement, Créer et développer son restaurant ; de la création à la revente ; toutes les clés du succès, les pièges à éviter, les fondamentaux à respecter...(3e édition) torrent, Créer et développer son restaurant ; de la création à la revente ; toutes les clés du succès, les pièges à éviter, les fondamentaux à respecter...(3e édition) lire en ligne.

Créer et développer son restaurant ; de la création à la revente ; toutes les clés du succès, les pièges à éviter, les fondamentaux à respecter...(3e édition) PDF

Binet, Marc



Ceci est juste un extrait du livre de Créer et développer son restaurant ; de la création à la revente ; toutes les clés du succès, les pièges à éviter, les fondamentaux à respecter...(3e édition). Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.



Auteur: Binet, Marc
ISBN-10: 9782867395734
Langue: Français
Taille du fichier: 1198 KB

LA DESCRIPTION

De la création à la revente : voici tous les éléments pour réussir l'ouverture d'un restaurant, développer ses activités et, si nécessaire, préparer sa revente. Ce guide se propose de vous fournir l'ensemble des éléments importants relatifs à la création, la gestion, le développement et la revente d'un restaurant. Il a été organisé dans un ordre logique, chaque sujet étant traité dans un chapitre qui lui est propre : préparation du projet, qualités nécessaires, financement, analyse financière, aides possibles, comptabilité et fiscalité, TVA, emplacement, communication, gestion de la clientèle, locaux, choix de la carte, personnel, fournisseurs, l'accueil, pièges à éviter, gestion des litiges..... Lire la suite Tout est très clairement exposé, exemples et conseils à l'appui ! Des restaurateurs de divers horizons (crêperie, traditionnel, gastronomique...) sont également venus apporter leurs témoignages précieux sur leur métier et leur entreprise - parmi eux des Grands Chefs de renom : Michel KAYSER, Jacques et Laurent POURCEL... Réalisé avec un souci d'objectivité, il s'adresse autant à des créateurs de première entreprise qu'à des exploitants de restaurants, les fondamentaux qui y sont traités étant valables pour toutes les entreprises de restauration, de toute taille et tout concept.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Créer Et Développer Son Restaurant: De La Création à La Revente : Toutes Les Clés Du Succès, Les Pièges à éviter, Les Fondamentaux à Respecter ...

(Management) Ce guide aborde les éléments importants relatifs à la création, à la gestion, au développement et à

... nous décrirons ici les conditions de fonds qui sont à respecter pour créer ... édition et gestion de sites sur la création et ... 3 restaurant et à ...

**CRÉER ET DÉVELOPPER SON RESTAURANT ; DE LA CRÉATION À LA REVENTE ;
TOUTES LES CLÉS DU SUCCÈS, LES PIÈGES À ÉVITER, LES FONDAMENTAUX À
RESPECTER...(3E ÉDITION)**

[Lire la suite...](#)