|  |
| --- |
| **BUSINESS PLAN / PROJET INDIVIDUEL**  **« RENFORCEMENT »**  **FONDS REGIONAUX**  **REGION DE SAINT LOUIS** |

|  |
| --- |
| La présente fiche a pour objet de renseigner sur le Canevas de Business Plan à suivre pour l’élaboration **d’un Projet**  **Individuel**, dont **l’activité est en cours de réalisation**  **Demande de Subvention d’un Projet Individuel** dont l’activité est **déjà existante** à travers les **Fonds Régionaux** |

|  |
| --- |
| **CANEVAS DE BUSINESS PLAN**  **PROJET INDIVIDUEL – RENFORCEMENT** |

|  |  |
| --- | --- |
| **LOCALITE DE PROVENANCE DU DOSSIER DE CANDIDATURE** | |
| PAYS | SENEGAL |
| REGION | Saint-Louis |
| DEPARTEMENT | Saint-Louis |
| COMMUNE | Saint-Louis |

|  |  |
| --- | --- |
| **FICHE SYNOPTIQUE** | |
| **INFORMATION SUR LE PROMOTEUR** | |
| NOM & PRENOM DU PROMOTEUR : | SARRE Tony |
| DATE ET LIEU DE NAISSANCE | 05 Mai 1994 à madina ndiathbé |
| ADRESSE | Ngallele/ Saint-Louis/ Sénégal |
| TELEPHONE | 771051665 |
| E-MAIL | Sarre.tony@gmail.com |
| N° CNI : | 2831199400285 |
| **PRESENTATION DE L’ENTREPRISE** | |
| DENOMINATION DE L’ENTREPRISE | Tony Délice |
| FORME JURIDIQUE | Entreprise individuelle (EI) |
| SIEGE SOCIAL | Ngallele/ Saint-Louis |
| NINEA **Oui : 󠆻󠆻 Oui : 󠆻󠆻** | 009352832 |
| REGISTRE DE COMMERCE **Oui : 󠆻󠆻 Non : 󠆻󠆻** | SN.STL.2022.A.908 |
| **DESCRIPTIF DU PROJET A METTRE EN OEUVRE – A REALISER** | |
| TITRE DU PROJET : | Restauration à base des produit locaux |
| SECTEUR D’ACTIVITES : | Restauration |
| NATURE DE L’ACTIVITE : | Restauration |
| PRODUITS / SERVICES OFFERTS | Nourriture, commercialisation |
| **MODALITE DE SUBVENTION DU PROJET** | |
| TOTAL INVESTISSEMENT | 715000 |
| BESOINS EN FONDS DE ROULEMENT | 769500 |
| COUT DU PROJET | 1484500 |
| APPORT PERSONNEL PROPOSE FACULTATIF | 200000 |
| MONTANT SUBVENTION SOLLICITE : | 1284500 |
| EMPLOI CREES | |  |  | | --- | --- | | Permanent | temporaire | |  |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **PRESENTATION DU PROMOTEUR** | | |
| **Prénoms et Nom** | Tony SARRE | |
| **Sexe** | M : 󠆻󠆻 F: 󠆻󠆻x | |
| **Age** | **28ans** | |
| **Statut Migrant de Retour** | Oui : 󠆻󠆻 Non: 󠆻󠆻x | |
| **Parcours Migratoire** | Potentiel migrant | |
| **Présentation du Promoteur** | **Présentation :** | Tony SARRE, entrepreneur |
| **Profession Actuelle** | Entrepreneur |
| **Formation** : | Méthodes Informatique Appliquées à la Gestion des Entreprises |
| **Expérience par rapport à l’activité proposéé** : | 2 ans d’expérience |
| **Compétences en gestion / comptabilité :** | * Comptabilité, * Finance du marché * Economie * econométrie |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **DESCRIPTION DE EXISTANT / DE L’ACTIVITER A RENFORCER** | | |
| **Secteur de l’activité existante** | Réstauration | |
| **Description détaillée de l’activité existante** *(10 lignes, maximum)* | Tony délice fait des paticeries et divers plats pour revendre physiquement avec un service de livraison et en ligne via les réseaux sociaux et site web | |
| **Mois & Année de mise en oeuvre de l’activité existante** | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Moins de 6 mois | entre 6 mois et 1 an | Entre 1 an et  1 an 6 mois | 1 an 6 mois et plus | | NON ☐ | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | |
| **Etat d’avancement des activités** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Mise en service | Production | Commercialisation | | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | |
| **Quantifier et évaluer l’investissement en cours / en intrants –** en FCFA | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **l’investissement en cours / en intrants** | | | | | *Designation* | *Quantité* | *Prix Unitaire* | *Prix Total* | | Farine | 10kg | 1000 | 10000 | | Oeufs | 2tablettes | 2800 | 5600 | | Epices |  |  | 2000 | | poulet | 5 | 3500 | 17500 | | viande | 1kg | 3500 | 3500 | | fruits |  |  | 5000 | | légumes |  |  | 5000 | | Huile | 5l | 1550 | 7750 | | lait | 1kg | 3700 | 3700 | | céréales |  |  | 2000 | | margarines | 1kg | 1500 | 1500 | | oseille | 3kg | 600 | 1800 | | Pain de singe | 5kg | 600 | 3000 | | gingembre | 1kg | 2000 | 2000 | | Montant total (En FCFA) |  |  | **70350** | | |
| **Description du Site qui accueille l’activité existante** | Ngalele/ Saint-Louis/ Sénégal | |
| **Quantifier et Evaluer les investissements liés aux** Constructions et Aménagements qui abritent l’activité existante   * **Si vous êtes**   **propriétaire** (estimation investissement en FCFA)   * **Si vous êtes locataire:**   (renseigner sur le montant du loyer mensuel et sur la caution si existante, en FCFA)   * **Préciser autre forme**   **d’occupation :** mise à disposition (prêt / gratuitement ou autre forme à préciser) | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **l’investissement en cours / en intrants** | | | | | *Designation* | *Quantité* | *Prix Unitaire* | *Prix Total* | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Si vous êtes**  **propriétaire** | **Si vous êtes locataire** | **Préciser autre forme d’occupation** | | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | Estimation investissements | Montant Mensuel à payer | Préciser | | FCFA | FCFA | Sous Couverte | | |
| **Description et quantifier les investissements en matériel et équipements existants.**  En spécifiant leur état (neuf – en bon état – vétuste) | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Matériel et Equipements existants** | | | | | *Designation* | *Quantité* | *Prix Unitaire* | *Prix Total* | | cuisiniére | 1 | 150000 | 150000 | | poéle | 1 | 7000 | 7000 | | spatule | 1 | 1000 | 1000 | | Saladier | 2 | 2000 | 4000 | | Moule | 2 | 2500 | 5000 | | barkette | 50 | 150 | 7500 | | emballage | 100 | 275 | 27500 | | tamis | 1 | 1000 | 1000 | | Montant total (En FCFA) |  |  | **203000** |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Description du matériel et équipements existants** | | | | | **Désignation** | neuf | en bon état | vétuste | | cuisiniére | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | réfrigérateur | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | poéle | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | spatule | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | Saladier | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | Moule | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | barkette | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | emballage | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | tamis | SI ☐ | SI ☐ | SI ☐ | | |
| **Renseigner sur le nombre d’employés pour l’activité en cours de réalisation**  **&**  **Renseigner sur la rémunération des**  **employés (si existe)** | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Charges de Personnel** | | | | | | *Poste* | *Nombre* | *Salaire mensuel ou par cycle* | *Masse salariale Mensuelle* | *Masse Salariale Annuelle* | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | | **Total Charges de Personnel (en FCFA)** | | | |  | | |
| **Etablie une comptabilité simplifiée** du dernier mois ou dernier cycle d’activité réalisée : | * Nems (10) 2500f * Samoussa (10) 3000f * Beignets(1kg) 10000f * Pizza reine 5000f * ½ pizza 3500f * Mini pizza (10) 2000f * Cookies 100f l’unité * Fataya complet 500f l’unité * Fataya pané (10) 1500f * Pilon (1kg) 6000f * Ail de poulet (1kg) 4000f * Nugets (500g) 3000f * Tacos 2000f lunité * Jus bissap 1500f/l * Jus bouye 1500f/l * Jus gingembre 1500f/l | |
| **Renseigner sur la nature des contraintes – difficultés rencontrées** (si existe) | * **Difficulté à atteindre toutes les commandes à cause du manque de matériéls, de personnels.** * **La concurence pointu** * **La chéreté de la matiére prémiére** * **La hause actuelle des prix** * **La covid 19** | |
| **COMPTABILITE SIMPLIFIEE / ACTIVITE EXISTANTE** | | |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **RUBRIQUE** | **Désignation & Quantité** | **Prix Unitaire** | **Montant Total / Mois ou Cycle** | | **Charges Directes** | |  |  | | --- | --- | | **Désignation** | **Quantité** | | Farine | 10kg | | Oeufs | 2 tablettes | | Epices |  | | poulet | 5 | | viande | 1kg | | fruits |  | | légumes |  | | Huile | 5l | | lait | 1kg | | céréales |  | | margarines | 1kg | | oseille | 3kg | | Pain de singe | 5kg | | gingembre | 1kg | | |  | | --- | | 1000 | | 2800 | |  | | 3500 | | 3500 | |  | |  | | 1550 | | 3700 | |  | | 1500 | | 600 | | 600 | | 2000 | | |  | | --- | | 10000 | | 5600 | | 2000 | | 17500 | | 3500 | | 5000 | | 5000 | | 7750 | | 3700 | | 2000 | | 1500 | | 1800 | | 3000 | | 2000 | | | **Charges Indirectes** | |  |  | | --- | --- | | **Désignation** | **Quantité** | | Gaz | 2 | | eau |  | | transport |  | | électricité |  | | |  | | --- | |  | | 3500 | |  | |  | |  | | |  | | --- | |  | | 7000 | | 1500 | | 10000 | | 5000 | | | **Charges de Personnel** | |  |  | | --- | --- | | **Poste** | **Nombre** | |  |  | |  |  | |  |  | | |  | | --- | | **Salaire / mois ou Cycle** | |  | |  | |  | | |  | | --- | | **MSM / MSC** | |  | |  | |  | | | **Autres Charges** | |  |  | | --- | --- | | **Désignation** | **Quantité** | | **imprévu** |  | |  |  | |  |  | | |  | | --- | | **Prix Unitaire** | |  | |  | |  | | |  | | --- | | **Montant T.M / MTC** | | 50000 | |  | |  | | | **Total Charges ou**  **Total Décaissements**  **(En FCFA)** |  |  | **143850** | | **Chiffre d’Affaires / Recettes** | |  |  | | --- | --- | | **Désignation** | **Quantité** | | **Mini pizza** | **100** | | **Pizza reine** | **5** | | **½ pizza** | **5** | | **nems** | **100** | | **samossa** | **100** | | **beignets** | **5kg** | | **Fatayas panés** | **50** | | **tacos** | **5** | | **Pilon de Poulet pané** | **5kg** | | **Ailes de poulets panés** | **4kg** | | **nugets** | **4kg** | | **Jus bissap** | **5l** | | **Jus bouye** | **5l** | | **Jus gingembre** | **5l** | | |  | | --- | | **Prix Unitaire** | | **200** | | **5000** | | **3500** | | **250** | | **300** | | **10000** | | **150** | | **2000** | | **6000** | | **4000** | | **6000** | | **1500** | | **1500** | | **1500** | | |  | | --- | | **Montant T.M / MTC** | | **20000** | | **25000** | | **17500** | | **25000** | | **30000** | | **50000** | | **7500** | | **10000** | | **30000** | | **16000** | | **24000** | | **7500** | | **7500** | | **7500** | |  |  |  | | --- | --- | | **Total Chiffre d’Affaires / Recettes**  **Ou Total Encaissements (En FCFA)** | **277500** | | **Total Charges ou Total Décaissements (En FCFA)** | **143850** | | **RESULTAT NET (En FCFA)** | **133650** | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **PRESENTATION GENERALE DU PROJET A REALISER - A METTRE EN OEUVRE** | |
| **Titre du projet** | Tony Délice |
| **Description détaillée de l’object du projet** *(10 lignes, maximum)* | Mon **objectif** est de fournir des prestations de qualité ainsi qu'offrir aux clients un assortiment divers pour satisfaire les personnes aimant avoir des choix variés de plats, avec une livraison physique et commande en ligne |
| **Description du Site** | Ngallele/ Saint-Louis/Sénégal |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ETUDE DE MARCHE** | |
| **Description des produits ou Services / offerts** | * Patisserie * Boisson * Gastronomie * Service vente en detail et en gros * Service de livraison |
| **Prix d’Achat des Intrants (de la matière première)** | |  |  | | --- | --- | | Farine | 1000 | | Oeufs | 2800 | | Epices | 2000 | | poulet | 3500 | | viande | 3500 | | fruits | 1000 | | légumes | 1000 | | Huile | 1550 | | lait | 3700 | | céréales |  | | margarines | 1500 | | oseille | 600 | | Pain de singe | 600 | | gingembre | 2000 | |
| **Prix de Vente des Produits / Services offerts** | * Nems (10) 2500f * Samoussa (10) 3000f * Beignets(1kg) 10000f * Pizza reine 5000f * ½ pizza 3500f * Mini pizza (10) 2000f * Cookies 100f l’unité * Fataya complet 500f l’unité * Fataya pané (10) 1500f * Pilon (1kg) 6000f * Ail de poulet (1kg) 4000f * Nugets (500g) 3000f * Tacos 2000f lunité * Jus bissap 1500f/l * Jus bouye 1500f/l * Jus gingembre 1500f/l |
| **Les fournisseurs de la matière première**, à lister et préciser leurs adresses civiques et contacts | * **Auchan Saint-Louis** * **SEN Terranga Saint- Louis** * **Jokko Saint-Louis** * **Boutique de mon quartier** |
| **La Clientèle** | * Les ménages * Les étudiants * Les entreprises |
| **Analyse de la Concurrence** | * Une rude concurence comme darou salam, Crepe Saint louisienne, RMK, Gargotte,... |
| **Stratégie de distribution et promotielles – de commercialisation** | * Livraison gratuite à partir d’un achat de10000f * Emballage hygiénique * Produits délicieux de qualité * Marketing de réseau * Prix accéssible à tous * Service accéssible |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **ETUDE TECHNIQUE** | | | | | | | |
| **Description du processus de production** | | | | | | * [Délimiter notre cadre théorique (établirr premièrement nos limites qualitatives et quantitatives) ;](https://www.hrimag.com/DELIMITER-VOTRE-CADRE-THEORIQUE-La-1re-des-12-etapes-du-processus-de-creation) * [Chercher et trouver des recettes qui sont en conformité avec notre cadre théorique ;](https://www.hrimag.com/Chercher-et-trouver-des-recettes-des-ressources-alimentaires-et-des) * [Formuler les recettes (inscrire chacune de nos nouvelles recettes sur une fiche recette) ;](https://www.hrimag.com/Formuler-les-recettes-inscrire-chacune-de-vos-nouvelles-recettes-sur-une-fiche) * [Nommer les recettes / les plats en leur attribuant individuellement UN NOM à la fois simple et singulier ;](https://www.hrimag.com/Nommer-les-recettes-les-plats-en-leur-attribuant-individuellement-UN-NOM-la) * [Expérimenter les recettes jusqu’à l’obtention de la parfaite exécution ;](https://www.hrimag.com/Experimenter-les-recettes-jusqu-a-leurs-parfaites-executions) * [Évaluer les recettes en impliquant nos clients cibles (stratégie de cocréation)](https://www.hrimag.com/Evaluer-vos-recettes-en-impliquant-vos-clients-cibles) ; * [Calculer précisément les coûts théoriques des ressources alimentaires utilisées dans chaque recette ;](https://www.hrimag.com/Calculer-precisement-les-couts-theoriques-des-ressources-alimentaires-utilisees) * [Établir le prix de vente de chaque plat en utilisant la méthode des prix stratégiques ;](https://www.hrimag.com/Etablir-les-prix-de-vente-des-plats-inscrits-sur-votre-carte) * [Fixer nos recettes (incluant les contenants, les modalités de présentation, les outils de travail, et, etc.) et prendre des photos ;](https://www.hrimag.com/Fixer-vos-recettes-incluant-les-contenants-les-modalites-de-presentation-les) * [Introduire les nouveaux plats en les inscrivant premièrement sur le menu nouveautés de l’établissement et par la suite, s’ils sont appréciés des clients (si et seulement si), les inscrire sur la carte permanente de l’établissement ;](https://www.hrimag.com/Introduire-strategiquement-les-nouveaux-plats-sur-la-carte-identitaire-de-votre) * [Compléter le processus de création (amélioration) de votre carte en connectant, comme il se doit, les nouveaux plats avec l’ensemble des systèmes de gestion et d’opération de votre entreprise.](https://www.hrimag.com/Cataloguer-et-faire-les-liens-necessaires-avec-l-ensemble-des-systemes-de) | |
| **Les Investissements** | | | | | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Description des constructions, frais d’établissement et  aménagements | | | | | *Designation* | *Quantité* | *Prix Unitaire* | *Prix Total* | | locale | 1 | 85000 | 85000 | | transport |  |  | 20000 | |  |  |  |  | | **Montant total** |  |  |  | | **Description des besoins en matériel et en équipements** | | | | | *Designation* | *Quantité* | *Prix Unitaire* | *Prix Total* | | *Table & chaise* | *5(20 chaise)* | *40000* | *200000* | | *cuisiniére* | *1* | *150000* | *150000* | | *Micro-onde* | *1* | *60000* | *60000* | | *refrigerateur* | *1* | *200000* | *200000* | | ***Montant total*** |  |  | *610000* | | **Total Investissements** **(En FCFA)** | | | **715.000** | | |
| **Estimation des besoins en fonds de Roulement - BFR** | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Charges d’Exploitation** | | | | | | | | | | | **Charges Directes** | | | | | | | | | | | *Designation* | | *Quantité* | | | | *Prix Unitaire* | | **BFR (2 mois)** | | | Farine | | 20kg | | | | 1000 | | 20000 | | | Oeufs | | 4tablettes | | | | 2800 | | 11200 | | | Epices | |  | | | |  | | 4000 | | | poulet | | 10 | | | | 3500 | | 35000 | | | viande | | 2kg | | | | 3500 | | 7000 | | | fruits | |  | | | |  | | 10000 | | | légumes | |  | | | |  | | 10000 | | | Huile | | 10l | | | | 1550 | | 15500 | | | lait | | 2kg | | | | 3700 | | 7400 | | | céréales | |  | | | |  | | 20000 | | | margarines | | 2kg | | | | 1500 | | 3000 | | | oseille | | 6kg | | | | 600 | | 3600 | | | Pain de singe | | 10kg | | | | 600 | | 6000 | | | gingembre | | 2kg | | | | 2000 | | 4000 | | | **Total Charges Directes** | |  | | | |  | | 156700 | | |  | | | | | | | | | | | **Charges Indirectes** | | | | | | | | | | | ***Designation*** | | | |  | **Montant mensuel / par cycle** | | | **BFR (2 mois)** | | | Frais publicitaires | | | |  | *25000* | | | *50000* | | | Charges loyer | | | |  | *60000* | | | *120000* | | | Eau | | | |  | *1500* | | | *3000* | | | Electricité | | | |  | *5000* | | | *10000* | | | Téléphone | | | |  | *5000* | | | *10000* | | | Transport | | | |  | *10000* | | | *20000* | | | Forfait TV & Internet | | | |  | *24900* | | | *49800* | | | **Total Charges Indirectes** | | | |  |  | | | *252800* | | |  | | | |  |  | | |  | | | **Total Charges d’Exploitation (en FCFA)** | | | | | | | | **409500** | | | **Charges de Personnel** | | | | | | | | | | | *Poste* | *Nombre* | | *Salaire mensuel ou par cycle* | | | | *Masse salariale Mensuelle* | *Masse Salariale Annuelle* | | | *livreur* | *1* | | *20000* | | | |  | *240000* | | | *Femme de menage* | *1* | | *10000* | | | |  | *120000* | | | **Total Charges de Personnel (en FCFA)** | | | | | | | | **360000** | | |  | | | | | | | | | | | | **Total Besoins en Fonds de Roulement – BFR (en FCFA)** | | | | | | | | | | **769500** | | |
| **Coût total du Projet** | | | | | | |  |  | | --- | --- | | **Coût total du Projet** | | | Total Investissement | **715.000** | | Total Besoins en Fonds de Roulement – T. BFR | **769500** | | **Coût total du Projet (En FCFA)** | **1484500** | | |
| **Plan de Subvention** | | | | | | |  |  | | --- | --- | | **Plan de Subvention** | | | Coût total du Projet | **1484500** | | Apport Personnel Proposé | 200000 | | **Subvention sollicitée (En FCFA)** | **1284500** | | |
| 1. **ETUDE FINANCIERE** | | | | | | | |
| **Chiffres d’Affaires Prévisionnel / Recettes Prévisionnelles** | | | | | | | |
| **Prévision des**  **recettes**  **(chiffre**  **d’affaires)** |  | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Prévision des recettes** | | | | | | *Designation* | *Quantité /mois ou cycle* | *Prix Unitaire* | *Chiffre d’Affaire Mensuel ou par Cycle* | *Chiffre d’Affaire Annuel* | | **Mini pizza** | **200** | *200* | *40000* | *480000* | | **Pizza reine** | **10** | *5000* | *50000* | *600000* | | **½ pizza** | **10** | *3500* | *3500* | *42000* | | **nems** | **200** | *250* | *50000* | *600000* | | **samossa** | **200** | *300* | *60000* | *720000* | | **beignets** | **10kg** | *10000* | *100000* | *1200000* | | **Fatayas panés** | **100** | *150* | *15000* | *180000* | | **tacos** | **50** | *2000* | *10000* | *120000* | | **Pilon de Poulet pané** | **10kg** | *6000* | *60000* | *720000* | | **Ailes de poulets panés** | **10kg** | *4000* | *40000* | *480000* | | **nugets** | **10kg** | *6000* | *60000* | *720000* | | **Jus bissap** | **10l** | *1500* | *15000* | *180000* | | **Jus bouye** | **10l** | 1500 | 15000 | 180000 | | **Jus gingembre** | **10l** | 1500 | 15000 | 180000 | | **Total Chiffre d’Affaires (En FCFA)** | | | | **6402000** | | | | | | |
| 1. **RESULTAT NET ANNUEL** | | | | | | | |
| **Résultat Net Annuel** |  | |  |  | | --- | --- | | **Décaissements** | | | Coût total du Projet | **1484500** | | Taxes Communales 3% | 44535 | | **Total Décaissements (En FCFA)** | **1529035** |  |  |  | | --- | --- | | **Résultat Net Annuel** | | | Total Chiffre d’Affaires | **6402000** | | Total Décaissements | **1529035** | | **Résultat Net Annuel (En FCFA)** | **4872965** | | | | | | |
| 1. **EVOLUTION ANNUEL RESULTAT NET** | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Rubrique** | **Désignation** | **Annéz 1** | **Annéz 2** | **Annéz 3** | | Total Décaissements | Coût Total du Projet | **1484500** | **1632950** | **1796245** | |  | Taxes Communales | 44535 | 48988.5 | 53887.35 | | Total Encaissements | Chiffre d’Affaires Annuelle | **6402000** | **7042200** | **7746420** | | **Résultat Net Annuel**  **(En FCFA)** |  | **4872965** | **5360261.5** | **5896287.65** | | | | | | | | |
| 1. **IMPACT SOCIOECONOMIQUE DU PROJET** | | | | | | | |
| *(Décrire les impacts socioéconomiques du projet en faveur du Promoteur / et de la localité où le projet est logé)* | | | |  | *(Décrire les impacts socioéconomiques du projet en faveur du Promoteur / et de la localité où le projet est logé)*   * *Produit accéssible t hygienique* * *Service fiable et rapide* * *À proximité de la clientel* * *Accueil favorable* * *Prix accessible à tous méme aux enfants talibés* | | |
|  | *Quels sont les avantages économiques, sociales du projet en termes de retombées économiques, créations d’emplois ?*   * *Création d’emploi* * *Consommation local* * *Lutte contre le chomage* * *Lutte contre le manditisme* | | |
| 1. **BESOIN EN FORMATION** | | | | | | | |
| **Besoin en Accompagnement Technique** | | | | | | | |
| Besoin en Accompagnement Technique / Besoin en Formation ? | | |  | | | | Avez-vous besoin d’un accompagnement pour la formalisation de votre entreprise ?   |  |  | | --- | --- | | SI ☐ | NON ☐ | |
| |  |  | | --- | --- | | SI ☐ | NON ☐ | | | | | Avez-vous besoin d’une formation en gestion et suivi de projet - par rapport à votre activité ?   |  |  | | --- | --- | | SI ☐ | NON ☐ | |
|  | | |  | | | | Avez-vous besoin d’une formation en Education financière et comptabilité ?   |  |  | | --- | --- | | SI ☐ | NON ☐ | |
|  | | |  | | | | Avez-vous besoin d’un autre type de formation - par rapport à votre activité ?   |  |  | | --- | --- | | SI ☐ | NON ☐ |   - **A préciser** : - Restauration  - Marketing digital  - pitch  - entreprenariat  -éducation financière  - incubation |

Date de dépôt : 27/04/ 2022

**BAOS Saint Louis**

**Le Comité Technique D’Evaluation**

**La Codirection**

De l’**U**nité **de G**estion **du P**rojet **- GMD / DGASE / MAESE**

