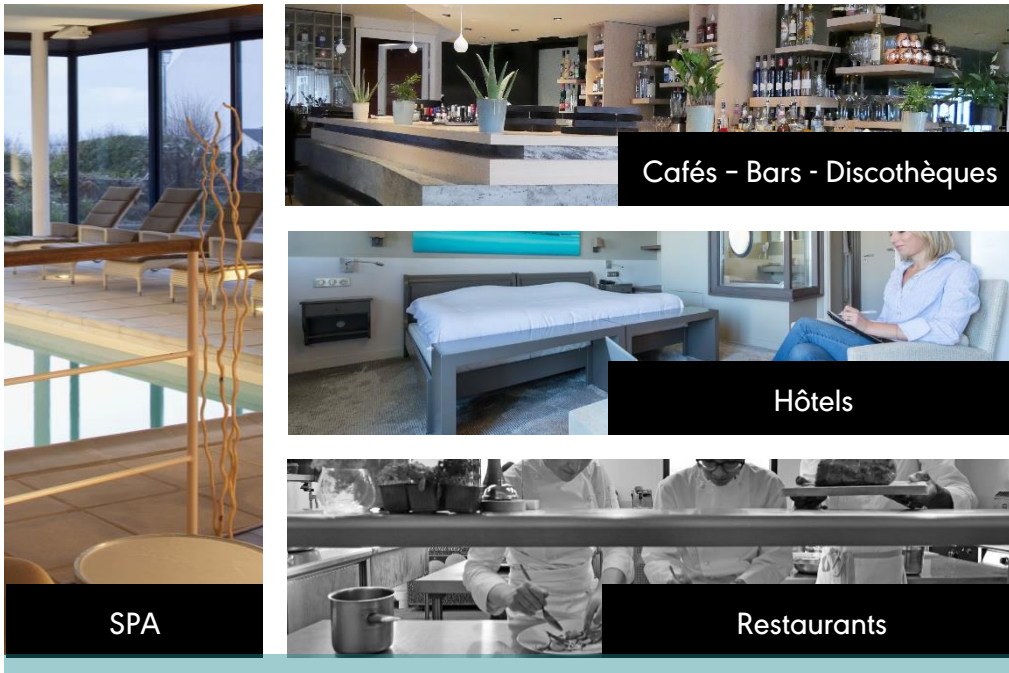


Formation CHR / HÔTELLERIE-RESTAURATION



Création-reprise-acquisition CHR / HÔTEL-RESTAURANT-SPA :

Comment évitez les embûches de la création, reprise, transmission d'une affaire d'hôtellerie-restauration ?

Parcours : la roadmap de la transaction d'affaires d'hôtellerie-restauration : Unique sur le marché, originale, cette formation de "terrain", technique, en immersion dans un complexe hôtelier vous apportera toute l'expérience nécessaire ainsi que les outils adaptés pour appréhender en toute objectivité la création, la reprise, l'expertise, l'évaluation d'un établissement hôtelier.

*"La meilleure façon de se découvrir est de se perdre au service des autres."
Mahatma Gandhi*



Objectifs

- Aider et accompagner les créateurs, les acquéreurs, à reprendre un fonds de commerce, une entreprise d'hôtellerie-restauration
- Devenir spécialiste en évaluation des fonds de commerce
- Savoir expertiser un fonds de commerce
- Connaître le marché de la transaction de fonds de commerce
- Maîtriser les particularités des CHR



Éligible : Loi Alur



Prérequis

- Connaissances générales
- Notions de gestion



Conditions d'admission

- Sur validation des prérequis
- Sur dossier
- En adéquation avec le projet de création et/ou reprise



Les + de la formation :

- Espace digital
- Supports professionnels
- Indices et baromètres de marché



Débouchés

- Création et reprise de CHR, commerces et entreprises
- Professionnels de l'immobilier
- Personnes en reconversion



En Blended Learning

- Mixte présentiel-immersion dans un hôtel (ou en intra-entreprise)
- + Classe virtuelle



Profils visés par le programme

- Créateurs ou repreneurs d'hôtel-restaurant, CHR, agences immobilières spécialisées en immobilier professionnel
- . Professionnel de l'immobilier
- Personnes en reconversion
- Expert-comptable
- Banquier
- Courtier
- Conseiller en Gestion de Patrimoine

- Professionnels de l'hôtellerie
- Porteurs de projets (vendeurs-acquéreurs)
- . Notaires
- . Avocats
- . CGP-IOBSP
- . Autres

Compétences visées

- Capacité à évaluer un hôtel (FDC, titres, foncier)
- Maîtrise des évaluations de FDC, titres et murs commerciaux
- Savoir expertiser, analyser, diagnostiquer un Hôtel-restaurant, un CHR



Dates & lieu

- Bretagne, Brest : Hostellerie de la Pte ST-Mathieu**** et à distance
- Dates : 4-5-6 et -10-11 octobre 2022



Pédagogie

- **Méthode démonstrative :**
L'apprenant est guidé tout au long de sa formation jusqu'à la mise en pratique
- **Méthode active :**
Avec des mises en situations optimales et concrètes dans l'hôtel où est dispensée la formation



Outils et matériels

- Supports de présentations animées
- Études de cas concrets



Niveaux

- Niveau 1 = Expert-Spécialiste
- Niveau 2 = Expert
- Niveau 3 = Confirmé



Effectif

- Effectif réduit
- Groupe de 10-15 personnes maximum par session



Évaluation

- Encrage mémoriel
- QCM
- Quizz





Durée : 28h en Blended-Learning

- 15h30 en présentiel, en immersion (2,5 jours)
- 12h30 en classe virtuelle (1,5 jours)
- Cours 64%/ Études de cas-échanges d'expériences 31%/ Quizz 5%



Modalité et délai

- Notre organisme de formation s'engage à répondre dans un délai de 72 heures.
- Le délai pour la mise en place de la formation est habituellement d'un mois (en moyenne)



Accessibilité

- Toutes nos salles de formation sont aux normes accessibilités
- Tous nos formateurs/intervenants y sont sensibilisés
- Si vous êtes en situation de handicap, nous vous remercions de bien vouloir nous en faire part rapidement afin que nous puissions prendre les mesures adaptées pour assurer votre confort de formation
- Le contact de votre référent handicap : Wendy Yvinec : w.yvinec@stengelin.fr
01 84 80 22 34



Salle de formation

- Toutes nos salles de formation sont adaptées en fonction du nombre de participants
- Confort
- Équipement complet
- Wifi



Dispositif hygiène

- Toutes nos formations assurées conformément aux mesures préconisées dans le cadre de la Covid-19



Référence de la formation

- HOT 00

C.V. des intervenants, cette formation est assurée et coanimée en binôme par



- Stéphane CORRE
Expert immobilier - hôtellerie



ICPF
Certification PRO
Formateur Expert

- 17 ans réseau d'experts-référents immobilier professionnel
- Directeur d'hôtels et résidences para-hôtelière
- Formateur auprès des CCI en Bretagne (École Hôtelière de Vannes EHV)
- Animateur "blog des experts journal de l'Hôtellerie"
- Expert Chambre des Experts Immobilier de France en CHR
- Formateur expert PRO ICPF

- Gilles BÖSIGER
Expert-comptable - Entreprise
Commissaire au compte

- Associé et président cabinet Stengelin
- Ingénierie patrimoniale
- Expert Fusions-Acquisitions

Certifications, charte qualité



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : **Actions de Formation**

Le financement de la formation est possible



- OPCO

Tarif



- Prix inter entreprise : 3.500€ H.T. soit 4.200 € ttc
- Prix intra-entreprise : nous consulter

Programme

1^{er} Jour (7h) - En immersion (présentiel)

Approches des marchés normes et réglementations-Diagnostics

- Introduction
- CHRD : Un marché diversifié et complexe
- Quelle est la situation du marché de la transaction des CHR ?
- Synthèse sur les normes et les réglementations des CHRD
- Comment diagnostiquer un établissement de type CHRD, un hôtel ?

2^{ème} Jour (7h) - En immersion (présentiel)

Savoir évaluer un hôtel

- Comment estimer, évaluer la valeur d'un FDC, des murs commerciaux ?
- Synthèse du bilan et compte de résultat hôtelier : sur quoi faut-il être vigilant ?
- Quelles est la différence entre E.B.E Retraité et le R.B.E ?
- Comment estimer un établissement hôtelier (FDC, titres, fonciers, etc.) ?
- Quelles sont les différentes méthodes d'évaluation des hôtels ?
- Comment calculer le taux d'effort, la valeur locative ?
- Méthode de comparaison
- Méthode par le C.A et l'E.B.E Retraité
- Méthode par le R.B.E
- Méthode dite bilan-promoteur hôtelier
- Particularités des biens spécifiques
- La loi du 1.000 ème
- Autres méthodes complémentaires
- Quelles sont les références des marchés (baromètres et indices) ?
- Quizz

3^{ème} Jour (3h30) - En immersion (présentiel)

Études de cas

- Etudes de cas
- Etude de cas N°1 « Hôtel-Bar-Restaurant-Brasserie »
- Etude de cas N°3 « Complexe hôtelier avec plusieurs établissements consolidés par des holdings »
- Débriefing et corrections
- Quizz

4^{ème} Jour (7h) - En classe virtuelle

Les leviers juridiques, fiscales, plus-values, actes et cessions d'un hôtel

- Enjeux juridiques et patrimoniaux de la reprise d'activité
- Acquisition de titres : holding de reprise, garantie actif-passif
- Reprise de fonds de commerce : modalités juridiques et garanties
- Impacts de la situation matrimoniale sur la reprise
- Forme de la société de reprise : responsabilité des associés et régime social/fiscal du dirigeant
- Enjeux juridiques et patrimoniaux de la détention des murs
- Intérêts d'une détention séparée des murs de l'activité
- Intérêts d'une détention conjointe
- Synthèse
- Financement
- Effet de levier financier / LBO
- Sources et modalités de financements : capital-risque, crédit-bail, Fonds de emploi
- Financement par le cédant : crédit-vendeur, earn-out
- Exposition du patrimoine personnel
- Fiscalité de l'acquéreur
- Droits d'enregistrement
- Amortissements
- Fiscalité du crédit-bail immobilier
- Fiscalité à la cession
- Cession de titres par un particulier
- Cession de titres par une holding
- Cession du fonds de commerce
- Cession des murs

5^{ème} Jour (3h30) - En classe virtuelle

- Stratégies patrimoniales de cession
- Trésorerie excédentaire : réduction de capital avant cession
- Apport-cession
- Donations avant cession
- La détention d'un hôtel dans une réflexion plus globale de transmission de son patrimoine
- Anticiper le décès / invalidité

- Dutreil

Modalités



L'hébergement et les repas

- À la charge des stagiaires
- Tarif préférentiel
- Forfait soirée été
- Consulter directement notre partenaire

"L'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu**** "

La Pointe Saint-Mathieu
29217 Plougonvelin-Bretagne
02 98 89 00 19
contact@hpsm.fr



Les pauses sont offertes

- 1 pause en matinée par jour de présentiel
- 1 pause en après-midi par jour de présentiel

Comment venir



- En voiture :

- Paris - Brest : environ 6h
- Rennes - Brest : environ 2h30
- Nantes - Brest : environ 3h
- Caen - Brest : environ 4h
- Tours - Brest : environ 4h30
- Bordeaux - Brest : environ 5h30



- En T.G.V. :

- Paris Montparnasse : A/R en fonction de la catégorie (1er/2nd) le coût est environ 130-180€ et la durée comprise entre 3h30/4h15
- Lyon : A/R en fonction de la catégorie (1er/2nd) le coût est d'environ 150-250€ et la durée comprise entre 4h30/6h



- En avion :

- Paris Orly et CDG : Air-France le coût A/R est d'environ 100-250€ et la durée 1h
- Lyon : Air-France et Easy-Jet le coût A/R est d'environ 100-350€ et la durée 1h15
- Bordeaux : Air-France et Chalcair le coût A/R est d'environ 100-350€ et la durée 1h
- Marseille : Air-France et Ryanair le coût A/R est d'environ 100-350€ et la durée 1h30

Nos partenaires pour cette formation

- Cabinet Stengelin : <https://stengelin.fr>
- Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu
<http://www.pointe-saint-mathieu.com/>



Nous contacter

- 01 84 80 80 68
- ability@stengelin.fr



Nous suivre

- www.stengelin-ability.fr
- Facebook /Ability-109631514646248
- LinkedIn /stengelin-ability



Nous trouver

Tour Mattei | 207 rue de Bercy | 75012 Paris
Cap Ouest/ Place 5 | 27, rue Jean-Marie Le Bris | 29200 Brest
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11756265675 auprès du préfet de la région d'Île-de-France
RCS PARIS 898 654 066 | SIRET 898 654 066 00015



Parcours et formations complémentaires :

- Consulter notre catalogue
- www.ability.fr



Page 5

Nous contacter

- 01 84 80 80 68
- ability@stengelin.fr



Nous suivre

- www.stengelin-ability.fr
- Facebook /Ability-109631514646248
- LinkedIn /stengelin-ability
-



Nous trouver

Tour Mattei | 207 rue de Bercy | 75012 Paris
Cap Ouest/ Place 5 | 27, rue Jean-Marie Le Bris | 29200 Brest
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11756265675 auprès du préfet de la région d'Île-de-France
RCS PARIS 898 654 066 | SIRET 898 654 066 00015
| APE 85.59A

