



3^{ème} édition du salon
Entreprendre

Créer son restaurant au Portugal
en 4 étapes



RESTAURATEURS, EPICIERS FINS, ENTREPRENEURS

notre agence de conseils est à vos côtés pour



...vous informer

ETUDE



...vous orienter

CONSEIL



...vous faire connaître

IMAGE



....vous préparer

FORMATION

Talents&Gastronomie conseille depuis plus de 15 ans

Pourquoi ?

1 restaurant sur 2
ferme avant
son 3^{ème} anniversaire



Manque de préparation



Créer son restaurant au Portugal en 4 étapes

Créer son restaurant en 4 étapes



Créer son restaurant en 4 étapes

1

LE LOCAL
+
L'ETUDE DE MARCHE

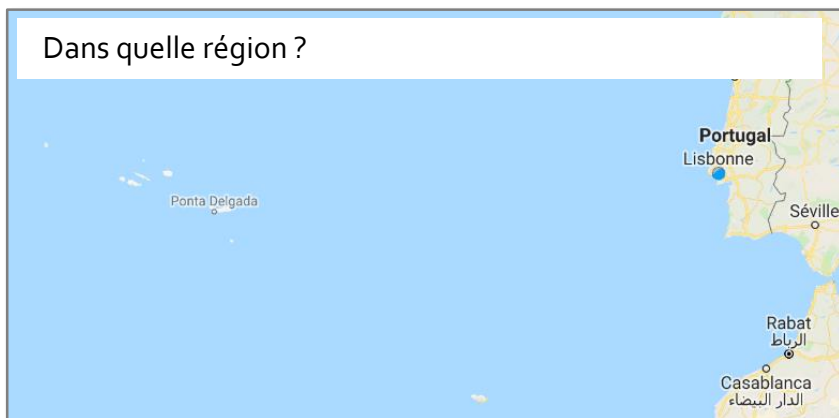
talents&gastronomie

T : (+351) 935 488 895
www.talents-gastronomie.com



Créer son restaurant en 4 étapes

1. Je cherche mon local



★ ★ ★
**NOTRE CONSEIL
n°1**

Les loyers les plus chers ne
sont pas forcément
révélateurs
des meilleurs
emplacements

Nous vous conseillons sur les quartiers, les rues vers lesquelles orienter les agents immobiliers.

ETUDE DE ZONIFICATION

1. Définition des cibles clients
2. Etude de la localisation des cibles clients et des concurrents directs
3. Identification des zones les plus appropriées

talents&gastronomie



Créer son restaurant en 4 étapes

1. Je signe mon bail



NOTRE CONSEIL n°2

Le loyer doit représenter
10 % maximum de votre
chiffre d'affaires

Nous vous révélons le chiffre d'affaires potentiel de votre local.

ETUDE DE MARCHE

1. Visite du local
2. Analyse de la zone de chalandise (concurrents, clients potentiels)
3. Calcul du chiffre d'affaires prévisionnel

talents&gastronomie

T : (+351) 935 488 895
www.talents-gastronomie.com



Créer son restaurant en 4 étapes

1

LE LOCAL
+
L'ETUDE DE MARCHE

2

LE CONCEPT
+
LE FINANCEMENT

talents&gastronomie

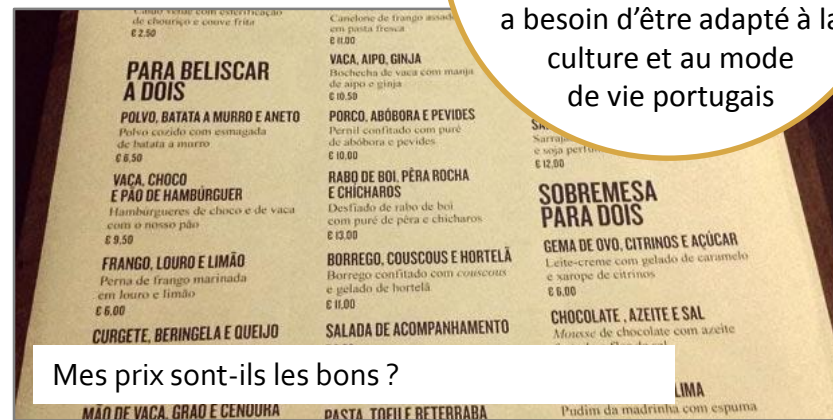
T : (+351) 935 488 895
www.talents-gastronomie.com



Créer son restaurant en 4 étapes

2. J'adapte mon concept au Portugal

Ma carte est-elle adaptée ?



Mes prix sont-ils les bons ?



NOTRE CONSEIL

n°3

Ce qui fonctionne en France a besoin d'être adapté à la culture et au mode de vie portugais

Avec vous, nous mettons au point la carte, les prix, le mode de service, le décor.

CREATION DE CONCEPT

1. Définition de l'expérience client
2. Mise au point du service et de l'identité culinaire
3. Ajustement des besoins en personnel

talents&gastronomie



Créer son restaurant en 4 étapes

2. Je finance mon projet

Où trouver les sources de financement ?



NOTRE CONSEIL n°4

Un projet accompagné à
toujours plus de chance
d'obtenir les fonds
recherchés



Nous rédigeons pour vous un document en français et en portugais à présenter aux banques.

PLAN D'AFFAIRES

1. Présentation de l'équipe de fondateurs et du concept
2. Analyse du marché et présentation des opportunités
3. Ajustements du chiffres d'affaires, des charges, des investissements



Créer son restaurant en 4 étapes

1

LE LOCAL
+
L'ETUDE DE MARCHE

2

LE CONCEPT
+
LE FINANCEMENT

3

LA CREATION

talents&gastronomie

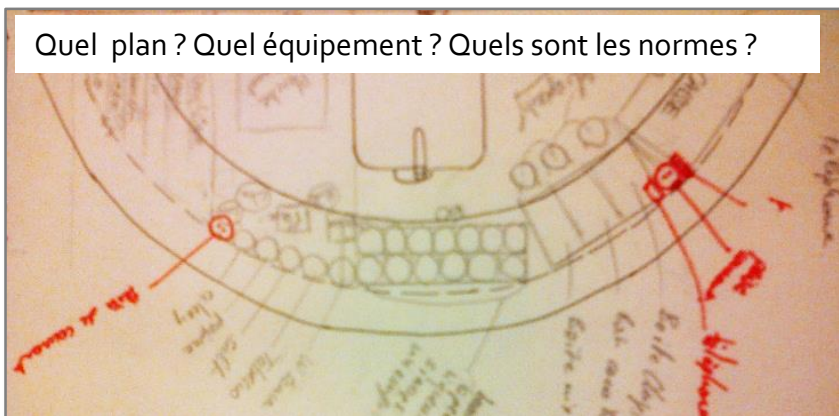
T : (+351) 935 488 895
www.talents-gastronomie.com



Créer son restaurant en 4 étapes

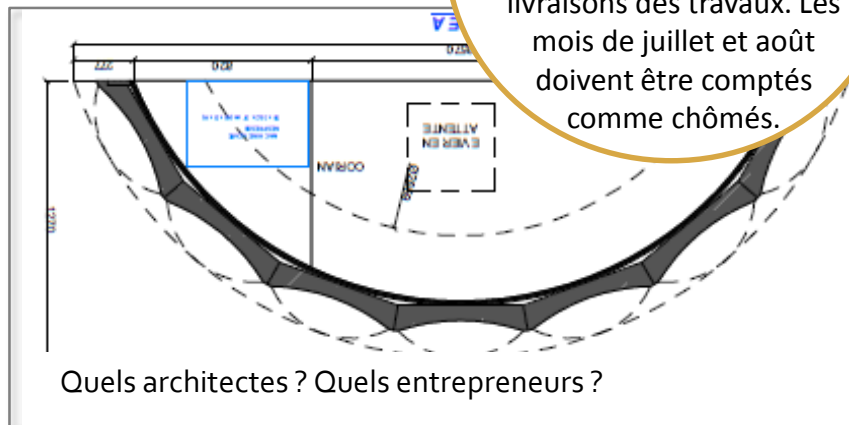
3. Je démarre les travaux

Quel plan ? Quel équipement ? Quels sont les normes ?



NOTRE CONSEIL
n°5

Méfiez-vous des délais de livraisons des travaux. Les mois de juillet et août doivent être comptés comme chômés.



Nous établissons un lien constant entre le(s) porteur(s) du projet et les équipes de chantier.

ASSISTANTCE A MAÎTRISE D'OUVRAGE :

1. Présentation de plusieurs propositions d'architectes
2. Sélection d'une équipe d'entrepreneurs
3. Suivi des travaux et des délais avec l'architecte et les entrepreneurs



talents&gastronomie



Créer son restaurant en 4 étapes

3. Je mets au point ma carte

Quelles recettes ?



Quels fournisseurs ?



NOTRE CONSEIL

n°6

Limitez le nombre de fournisseurs et concentrez-vous sur les produits disponibles au Portugal

Nous vous remettons un classeur personnalisé avec une liste de fournisseurs et des conseils

MISE EN ŒUVRE DE LA CARTE

1. Mise au point de la carte et des recettes
2. Recherche des fournisseurs
3. Mise en œuvre dans le restaurant

Créer son restaurant en 4 étapes

3. Je recrute mon équipe

Qui recruter ? Comment s'y prendre ?



Avec quel salaire ? Quelles conditions ?



NOTRE CONSEIL n°7

Recruter des portugais en
salle et des français en
cuisine.

Nous pré-sélectionnons pour vous un groupe de candidats disponibles et qualifiés

RECRUTEMENT

1. Activation de notre réseau
2. Dépôt de petites annonces
3. Présence lors des entretiens

talents&gastronomie



Créer son restaurant en 4 étapes

3. Je communique sur mon restaurant

Dois-je avoir un site Internet ?



★ ★ ★
NOTRE CONSEIL
n°8

Ne négligez pas cette étape
lors de la création. La
communication
s'anticipe.

Nous vous accompagnons tout au long de l'année en démarrant par votre site Internet

STRATEGIE DE COMMUNICATION ET COMMUNICATION DIGITALE :

1. Création d'une identité propre et d'une histoire singulière
2. Création du site Internet
3. Promotion auprès de la cible visée avec les médias appropriés
4. Animer le restaurant sur les réseaux sociaux, construire une e-réputation

Créer son restaurant en 4 étapes

1

LE LOCAL
+
L'ETUDE DE MARCHE

2

LE CONCEPT
+
LE FINANCEMENT

3

LA CREATION

4

L'OUVERTURE

Créer son restaurant en 4 étapes

4

OUVERTURE

Déclarations officielles et obligations légales :

- création des statuts et de la société
- ouverture d'un compte bancaire
- déclaration d'activité (mairie, police, service d'hygiène et de sécurité, finances)
- mise au point des contrats de travail et fiscalité (salariés, entrepreneurs)
- licences d'exploitation (alcool, restauration, musique...)
- dépôt de marques, domaines
- affichage des prix et des mentions légales
- visites de contrôle par les autorités



Vous souhaitez visiter, s'installer ou travailler au Portugal .

Co-Eleven avec tous ses partenaires locaux et spécialisés seront là pour vous accompagner dans la concrétisation de votre projet.

Nos missions:

- Vous informer
- Vous accompagner de manière individuelle et personnalisée tout au long de votre projet
- Vous orienter vers de professionnels adaptés à vos besoins

Notre objectif :

Portugal FAIRE DE VOS ENVIES UNE REALITE





Vous êtes une entreprise, un particulier, un futur entrepreneur et vous souhaitez travailler au Portugal .

Co-Eleven avec ses partenaires sont à vos côtés.

Nos missions :

- Réaliser vos premières démarches
- Vous accompagner dans la faisabilité de votre projet et sa concrétisation
- Vous mettre en relation avec les professionnels locaux avocats, comptables, agents immobiliers...

Notre objectif:



Portugal FAIRE DE VOS ENVIES UNE REALITE

Création d'un restaurant semi-gastronomique Quartier Chiado



Intervention Co Eleven

- Recherche du local
- Mises en relation et travail avec architectes, entreprise de travaux, avocat, comptable, fournisseurs, décorateur, administrations ...
- Recherche de financement
- Accompagnement pour la constitution de dossiers, autorisations et licences.



Intervention Talent et Gastronomie

- Sourcing produit : présentation de fournisseurs , mise en relation avec les fournisseurs et négociation de la 1^{ère} commande.
- Aide au recrutement : proposition des candidats aux postes recherchés, accompagnement aux entretiens de recrutement et activation du réseau.





talents&gastronomie – CONSEILS AUX RESTAURATEURS

téléphone : +351 935 488 895 et +33 658 010 122

e-mail : xbarbaux@talents-gastronomie.com

www.talents-gastronomie.com



Co-Eleven – ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE AU PORTUGAL

téléphone : +351 968 817 467

e-mail : contact@co-eleven.pt

www.co-eleven.pt

