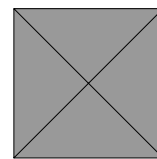


SAVOIR ETRE PROFESSIONNEL DANS SA GESTION D'ENTREPRISE

Trois modules de formation : Initiation - Perfectionnement - Approfondissement.



1ÈRE ÉTAPE : INITIATION (40 HEURES)

Objectif : Découvrir les facettes du métier de chef d'entreprise.

Séance 1 > Connaître l'environnement politique, économique et social général. Identifier les impacts pour le secteur du champagne. Identifier les opportunités et menaces du secteur

Séance 2 > Savoir fixer un cap stratégique à son entreprise.

Séance 3 > Comprendre ses comptes pour améliorer sa rentabilité.

Séance 4 > Les aspects administratifs et juridique de l'entreprise.

2ÈME ÉTAPE : PERFECTIONNEMENT (50 HEURES)

Objectif : Développer les activités de son entreprise.

Séance 1 > Faire un focus sur les évolutions du secteur du champagne.

Séance 2 > Construire son business model pour créer de la valeur. Développer son activité commerciale en se diversifiant.

Séance 3 > Gérer ses salariés.

Séance 4 > Choisir et gérer ses prestataires (techniques, logistiques, commerciaux, administratifs).

Séance 5 > Connaître les possibilités d'évolution sur le plan juridique, social et fiscal (y compris la partie transmission).

3ÈME ÉTAPE : APPROFONDISSEMENT (60 HEURES)

Objectif : Accélérer le développement des activités de son entreprise.

Séance 1 > Renforcer sa stratégie marketing et commercial : l'offre, le prix, la communication, la distribution.

Séance 2 > Gérer son entreprise en intégrant les enjeux sociétaux de demain (RSE).

Séance 3 > Maîtriser les risques liés à la gestion de son entreprise (dont assurances).

Séance 4 > Mettre en place des outils de pilotage de ses activités.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués grâce à de quizz.