



**LMDA
FORMATION**

**Formation en
présentiel**

Enfin une
formation
complète pour :

**ENTREPRENDRE
UNE ACTIVITÉ DE
TRAITEUR
DESIGNER
ÉVÈNEMENTIEL**

En présentiel

+33 6 34 05 18 99

www.lesmelangesdassia.fr

à jour au

01/02/2025





CONTENU, MODALITÉS ET ACCÈS

Journée en présentiel à Lyon et accès au E-learning complétant la formation. Le lieu exact et l'organisation de la session sont envoyées par e-mail une semaine avant aux participants.



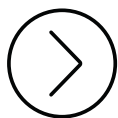
Aucun prérequis nécessaire.

6 MODULES :

- **MODULE 1 : Le cadre juridique**
 - **MODULE 2 : Le cadre financier**
 - **MODULE 3 : Fichier Excel de gestion**
 - **MODULE 4 : L'activité en pratique**
 - **MODULE 5 : Les recettes**
 - **MODULE 6 : Les réseaux sociaux**
 - **Module Bonus : emballages personnalisés de confiseries**
-
- Journée de 9h00 à 18h00 à Lyon Croix-rousse, accessible en transport en commun. Les informations importantes et l'adresse exacte sont envoyées par e-mail quelques jours avant la formation.
 - Accès à plus de 3 heures de vidéos, une mallette créative contenant des ustensiles de traiteur, un livre de formation de 100 pages, plusieurs e-books, un cahier d'exercices, et un fichier Excel de gestion prêt à l'emploi.
 - Accompagnement post-formation, et échange avec d'autres participants via le groupe WhatsApp des élèves.

DURÉE ESTIMÉE :

- Module 1 e-learning : 2 heures
- Module 2 e-learning : 2 heures
- Module 3 e-learning : 2 heures
- Module 4 e-learning : 2 heures
- Module 5 e-learning : 2 heures
- Module 6 e-learning : 2 heures
- Lecture du livre : 5 heures
- Exercices et quizz : 3 heures
- Journée en présentiel : 9 heures



29 HEURES



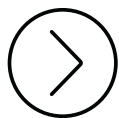
OBJECTIFS :

- Identifier ses obligations en matière de réglementation
- Effectuer les démarches juridiques et administratives nécessaires
- Calculer et déterminer ses prix pour assurer la rentabilité
- Rédiger des factures et des devis de manière conforme
- Organiser et gérer les commandes clients efficacement
- Concevoir une carte adaptée tout en optimisant le travail en cuisine
- Élaborer des stratégies pour attirer et fidéliser des clients
- Exécuter une prestation traiteur de A à Z selon les normes de qualité attendues



Je tiens à te féliciter et te remercier pour la formation qui est vraiment ultra complète, ce dont je manquais cruellement niveau gestion ! Je ne regrette vraiment pas d'avoir pris cette formation ! Je viens de recevoir le livre par courrier il est magnifique

Bchira -  bchira.h



FORMATRICE

La formatrice Assia TOUNCARA est diplômée d'un Master 2 *"Comptabilité Contrôle Audit"* de l'Université d'Aix marseille et d'un Master *"Métiers de l'Enseignement, de l'Education et de la Formation"* de l'INPI de l'université Lyon I. Elle est la dirigeante de l'entreprise de traiteur Les mélanges d'Assia depuis 2021.



HANDICAP

Évaluation des besoins spécifiques

Nous sommes votre interlocuteur direct pour analyser votre situation et déterminer les ajustements possibles, en fonction des contraintes de la formation.

Accessibilité des supports de formation

Nous pouvons adapter nos supports pédagogiques (documents, vidéos, etc.) pour les rendre accessibles, en fonction des besoins identifiés (texte agrandi, format audio, sous titres etc.)

Relais spécialisés

En cas de besoin, nous avons des relais d'interlocuteurs spécialisés avec lesquels nous pouvons collaborer.

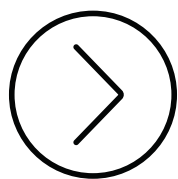
Accompagnement personnalisé

Si nécessaire, nous proposons un accompagnement personnalisé en plus des coaching, pour permettre à chaque participant de suivre la formation dans des conditions optimales.

AIDE D'ACCÈS À LA PLATEFORME



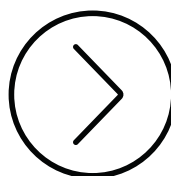
SITE INTERNET : WWW.LESMELANGESDASSIA.FR



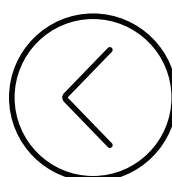
Lien d'accès reçu par e-mail directement après l'inscription sur le site internet.



Connexion à la plateforme en utilisant l'adresse e-mail et le mot de passe (ou cliquez sur "Mot de passe oublié" pour le réinitialiser.)



Pour accéder à nouveau à la plateforme, vous pouvez conserver le lien reçu par mail ou cliquer sur ce symbole en haut à droite du site www.lesmelangesdassia.fr pour y accéder directement.



**FORMATION À DISTANCE
EN LIGNE**



Connectez-vous à votre espace E-learning :

Votre adresse email :

Votre mot de passe :

☐ Rester connecté [Mot de passe oublié ?](#)

CLIQUEZ ICI

TARIF : 790€

**Palement sécurisé
sur le site internet.
Palement en 3 fois.
Délai de rétractation
de 14 jours ouvrés.**



Quelles évaluations ?

Validation des acquis par des quizz à la fin de chaque partie, permettant de poursuivre le parcours dès 50% de réussite, ainsi que des exercices pratiques à la fin de chaque module dans les cahiers d'exercices.



REGLEMENT INTERIEUR & CGV

Disponibles sur le site internet www.lesmelangesdassia.fr en bas de page.



CONTACT

Administration / Pédagogie / Référent handicap : Assia TOUNCARA
Email : lesmelangesdassia@gmail.com



ORGANISME

Numéro de déclaration d'activité 84380940238 enregistré auprès du préfet de la région Auvergne-Rhône-Alpes

Programme de la journée en présentiel

9h00 - 9h30 : Accueil

- Petit déjeuner
- Présentation
- Annonce du déroulé de la formation

9h30 - 11h00 : Atelier plateau de mignardises salées

- Atelier sans cuisson : pains fournis
- Réalisation individuelle : chaque participant crée son propre plateau
- Partage d'expertise : astuces, conseils pratiques et recommandations de fournisseurs

11h00 - 12h00 : Atelier mise en place de buffet

- Agencement et décoration avec les plateaux réalisés en amont
- Utilisation de supports tendances : présentoirs en acrylique blanc et fournisseurs
- Prise de photos du buffet finalisé

12h00 - 13h00 : Pause repas

- Repas inclus : un plateau repas offert à chaque participant
- Moment convivial : échanges et partages entre participants
- Pause détente : temps de repos avant la reprise de la formation

13h00 - 17h30 : Théorie

- 4 modules : cadre juridique, cadre financier, fichier Excel et activité en pratique
- Démonstration en direct : exploration des fonctionnalités du fichier Excel
- Session interactive : réponses aux questions sur chaque module

17h30 - 18h00 : Fin de journée

- Session de questions/réponses pour clarifier les derniers point
- Remise des certificats de réussite
- Clôture de la journée et départ

Programme du E-learning

Module 1 : le cadre juridique

- Statuts juridiques (statuts, régimes, micro-entreprise)
- Création d'entreprise (glossaire, prise en main guichet unique)
- Règlementation (laboratoire, diplôme, déclaration, formalités, traiteur/restaurateur...)

Module 2 : le cadre financier

- Impôts et taxes (Urssaf , TVA , CET , ACRE, ARCE , IR, IS)
- Comptabilité (Comptabilité légale , fixation des prix , revenus prévisionnels)
- Devis et factures (Logiciels, règlementation, modèles)

Module 3 : fichier Excel de gestion

- Présentation (avantages, inconvénients)
- Mode opératoire (notice, ventes, achat, planning, rentabilité, devis et factures)
- Fonctionnalités

Module 4 : l'activité en pratique

- Organisation (stocks, temps de travail, retro-planning évènementiel)
- Agencement
- En cuisine (conseils et productivité, fournisseurs)

Module 5 : recettes

- Plateaux prêts à poser
- E-book 32 idées de mignardises
- 10 vidéos tutoriels

Module 6 : réseaux sociaux et outils digitaux

- Marketing (clients, concurrents, communication)
- Instagram
- Canva