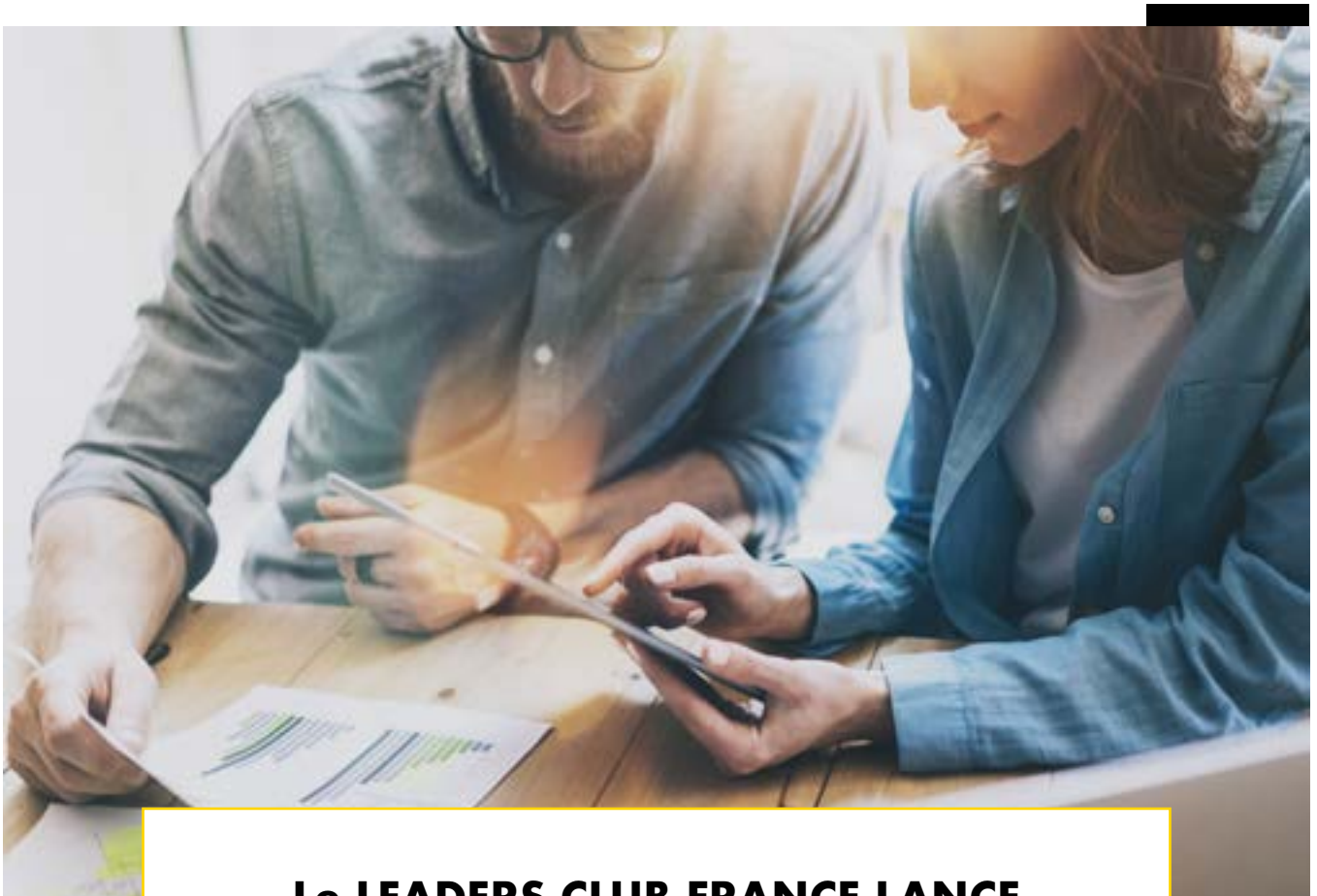


Leaders|you

LE COACHING DES RESTAURATEURS

Appel à candidature



**Le LEADERS CLUB FRANCE LANCE
LEADERS YOU, LE COACHING DES RESTAURATEURS
SESSION 2020**

Dépôt du dossier de candidature avant le 29/02/2020 à minuit.

**VOUS SOUHAITEZ LANCER OU DEVELOPPER
VOTRE CONCEPT DE RESTAURATION ?**

Une équipe d'experts vous accompagne dans votre projet d'ouverture ou de déploiement grâce au programme de coaching Leaders You totalement gratuit.

■ A QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME ?

Tout restaurateur qui souhaite ouvrir sa 1ère unité ou en gérance de 1 ou 2 restaurants, rencontrant des problématiques de développement et souhaitant être accompagné et coaché.

■ COMMENT CANDIDATER ?

Le dossier de candidature ci-après est à compléter et à retourner à info@leadersclub.fr au plus tard le 29 février 2020 à minuit, pour être présenté auprès du comité d'experts pour la sélection finale.

■ LA SELECTION

Votre candidature sera présentée au comité d'experts qui en retiendra 6 parmi l'ensemble des dossiers reçus. Les 6 sélectionnés seront invités à présenter à l'oral leur dossier devant le comité d'experts et de professionnels de la restauration pour sélection finale. 3 candidatures seront retenues.

■ QUAND ?

Dépôt du dossier de candidature au plus tard le 29/02/2020 à minuit

Oraux des candidats : Jeudi 19/03/2020 à Paris.

Durée du coaching : 6 mois

■ LE COACHING

Le Comité des coachs vous aide à valider le lancement de votre projet et/ou à perfectionner votre projet. C'est après votre oral et votre sélection qu'un plan d'accompagnement et de développement spécifique sera déterminé avec vous.

Ils ont bénéficié du programme
de COACHING LEADERS YOU :

MAMÉ FLEXITERIAN KITCHEN - [VISIONNEZ !](#)

Créateurs Thomas Siboni et Alice Larroche-Reiniche

Concept de cuisine flexitarienne

1 unité, en cours d'ouverture d'une 2nde unité.

40, rue de Ponthieu 75008 Paris



« Cela nous a permis de mettre en place une équipe de prestataires très efficaces pour vraiment gagner beaucoup de temps, c'était vraiment un gros avantage pour nous de faire partie de ce programme coaching LEADERS YOU ». **Thomas Siboni.**

■ LEADERS CLUB FRANCE

Créé en 1993 par les leaders de la restauration, le Leaders Club rassemble tous les acteurs du secteur. Soucieux de partager nos forces stratégiques et opérationnelles, notre réseau est un activateur de croissance et d'innovation. En veille permanente, notre équipe révèle les talents et tendances de demain.

www.leadersclub.fr



Dossier de candidature



LEADERS YOU, LE COACHING DES RESTAURATEURS SESSION 2020

A compléter et à retourner à info@leadersclub.fr.

Dépôt du dossier de candidature avant le 29/02/2020 à minuit

Oraux des candidats : Jeudi 19 Mars 2020

- Je souhaite lancer mon concept de restauration
- Je souhaite développer mon concept de restauration

CARTE D'IDENTITE DE VOTRE RESTAURANT OU PROJET DE RESTAURANT :

Nom de l'enseigne : _____

Date d'ouverture : _____

Raison sociale : _____

Adresse : _____

Email : _____

Tél fixe : _____

Tél Portable : _____

Réseaux sociaux : _____

Nom(s) et prénom(s) du ou des créateur(s) : _____

Biographie succincte : _____

VOTRE CONCEPT (joindre quelques photos de votre restaurant ou les esquisses) :

Présentation du concept : _____

Nom de l'architecte : _____

L'OFFRE RESTAURATION (joindre un exemplaire de votre carte & autres visuels) :

Thème de l'offre : _____

Formules proposées : _____

Préciser quelques spécialités : _____

Bar : Oui / Non

Boutique / Vente à emporter / Livraison : _____

Animations (DJ, opérations spéciales, terrasse) : Oui / Non

A VOTRE AVIS :

Quels sont les points les plus originaux de votre concept ? _____

LES CHIFFRES :

(Si vous êtes en phase de lancement, merci de nous communiquer votre business plan).

Tickets moyens : _____

Midi : _____ € / Soir : _____ €

Couverts/jours : _____

CA Mensuel : _____ €HT

CA Prévisionnel des 12 premiers mois de l'exercice : _____ €HT

Superficie totale (intérieur /extérieur) : _____

Nombre de places assises : _____

Jours et horaires d'ouverture : _____

Investissement total (en €HT) : _____

Dont murs & fonds de commerce : _____ €HT

Dont équipement, aménagement, déco : _____ €HT

RATIOS DE GESTION :

Coût matière : _____

Frais de personnel : _____

Quelle sont vos problématiques rencontrées ? _____

Quel est votre plan de développement ? _____

Qu'est-ce qui vous motive à être coaché ? _____

